



INFORMACION GENERAL

Marca:	HONORIO RUBIO AÑADAS Ed. Limitada
Tipo de vino:	Vino blanco
Añada:	CVC
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Variedad:	Viura 100%.
Alcohol (%):	13,50 % Vol
Producción:	Edición Limitada de 1.500 botellas numeradas
Tipo de botella/Capacidad:	Bordeaux/750 ml
Packaging:	4 botellas/caja cartón.
Vinificación:	Vino único, resultado de la crianza y ensamblaje de 5 añadas distintas, que han permanecido en barrica una media de 3 años. Maceración dinámica en frío 72 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <20°C. Crianza sobre lías continuada de una crianza en solera en barrica de roble y acacia. 12 meses como mínimo en botella previo a su salida al mercado.
Crianza:	Ensamblaje de 5 añadas, todas con previa crianza de 6 meses sobre lías finas y posterior crianza en barricas de roble americano, roble francés y acacia.
Consumo optimo:	2017-2030

NOTAS DE CATA

Color:	Color amarillo pajizo, con leves notas doradas.
Nariz:	La primera sensación desorienta, sorprende. Especiado, con claras notas de clavo, romero, canela, manzanilla e incienso y un final de corteza de naranja seca. Complejo.
Boca:	Sorprendente estructura, su equilibrada acidez le hace suave y cremoso. Fruta madura como dulce de membrillo con notas de confitura de cítricos. Final largo con especiosos.
Maridaje:	Su estilo, y características le hacen maridar perfectamente con platos grasos, queso azul, salmón ahumado y postres de chocolate negro.
Temperatura de servicio:	11°-14°