



INFORMACION GENERAL

Marca:	HONORIO RUBIO LIAS FINAS Ed. Limitada
Tipo de vino:	Vino blanco
Añada:	2014
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Variedad:	Viura 100%.
Alcohol (%):	13,50 % Vol
Producción:	Edición Limitada de 1.300 botellas numeradas
Tipo de botella/Capacidad:	Bordeaux/750 ml
Packaging:	4 botellas/caja cartón.
Vinificación:	Maceración dinámica en frío 72 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <20°C. Crianza en barrica continuada de una crianza sobre lías, decantación y ligera filtración previa al embotellado. 5 meses como mínimo en botella previo a su salida al mercado.
Crianza:	Durante 6 meses en barrica de roble francés sobre sus propias lías y otros 10 meses a continuación sobre sus lías finas en depósito..

NOTAS DE CATA

Color:	Profundo color limón con reflejos verdosos.
Nariz:	Las primeras sensaciones son de fruta blanca como manzana o pera, leves notas de higuera, hinojo y piel de melocotón.
Boca:	Untuoso en su entrada en boca, graso, sabroso pero con un punto de acidez que acompaña a unas agradables notas cítricas persistentes.
Maridaje:	Su boca untuosa combina con platos de arroz, comida oriental especiada e incluso una carne de ave a la barbacoa.
Temperatura de servicio:	11º-13º