



INFORMACION GENERAL

Marca:	HONORIO RUBIO MACERADO Ed. Limitada
Tipo de vino:	Vino blanco
Añada:	2016
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Variedad:	Viura 100%.
Alcohol (%):	13,0 % Vol
Producción:	Edición Limitada de 1.963 botellas numeradas
Tipo de botella/Capacidad:	Bordeaux/750 ml
Packaging:	4 botellas/caja cartón.
Vinificación:	Elaborado en contacto con sus hollejos, hasta su retirada 7 meses después de su fermentación alcohólica. Vino 100% uva que tan solo ha sufrido una ligera filtración previo a su embotellado sin realizar ninguna otra intervención a lo largo de sus 7 meses de crianza sobre sus hollejos y lías.
Crianza:	Durante 7 meses con sus hollejos.

NOTAS DE CATA

Color:	Color dorado ambarino.
Nariz:	Necesita respirar un poco. Tras las primeras sensaciones en nariz de manzana asada, aparece el polen y la piel de manzana verde. Nariz muy variable con el paso de los minutos.
Boca:	Densa, voluminosa, con intensidad tánica destacable por prolongado contacto con sus hollejos. Notas de maguilla (manzana silvestre acida) y recuerdos de uva madura. Su paso por boca se aproxima más a un vino tinto, pero con la frescura característica de nuestras viuras de Rioja Alta.
Maridaje:	Perfecto compañero de un pescado azul a la brasa, una tabla de quesos de media curación o como compañero de unas aceitunas aliñadas.
Temperatura de servicio:	10º-12º