



### INFORMACION GENERAL

---

Marca:	TREMENDUS
Tipo de vino:	Vino blanco
Añada:	2017
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Variedad:	Viura 100%.
Alcohol (%):	13,0 % Vol
Tipo de botella/Capacidad:	Bordeaux/750 ml
Packaging:	6 botellas/caja cartón.
Vinificación:	Maceración dinámica en frío 24 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <16°C. Crianza sobre lías. Clarificación y ligera filtración.
Crianza:	6 meses sobre lías finas.
Consumo optimo:	Los siguientes dos años a la cosecha.

### NOTAS DE CATA

---

Color:	Color amarillo pajizo con reflejos verdes, limpio y brillante.
Nariz:	Intensamente afrutado: base de flores con notas cítricas y de fruta blanca.
Boca:	Vino fresco, equilibrada acidez estructurado, y sabroso, muy largo, con un toque agradable largo final.
Maridaje:	Excelente como aperitivo o acompañando ensaladas, quesos sin curar, ideal con mariscos, pescado y arroces, etc...
Temperatura de servicio:	10º-12º