



“BLANCO/VIURA” / “WHITE WINE/VIURA”

100% Viura.

La uva Viura también llamada Macabeo, se emplea preferentemente en la elaboración de vinos blancos de la Rioja. Su característica principal es la producción de vinos con acidez. Por ello, los vinos jóvenes son muy frescos. Permite envejecer los vinos en la botella, así como en bodega de roble. Vino blanco de color amarillo pajizo pálido. Muy afrutado con notas de manzana. Se recomienda beber entre 4°-5° grados de temperatura.

100% Viura.

The Viura grape, also called Macabeo, is used preferably in the production of Rioja white wines. Its main characteristic is the production of wines with acidity. Therefore, young wines are very fresh. It allows to age the wines in the bottle, as well as in oak barrels. It is also used for the elaboration of the cavas. Pale straw yellow white wine. Very fruity with apple notes. It is recommended to drink between 4°-5° Celsius 39-41 Fahrenheit degrees of temperature.