

# LA VIURA ALEGRE

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



**AÑADA 2020**

**FECHA DE EMBOTELLADO** 05.09.2021

**TIPO** Blanco

**TIPO DE UVA** Viura

**BREVE EXPLICACIÓN DEL VINO**

Fase Visual: Brillante color amarillo pálido.

Fase Olfativa: Sus intensos aromas frutales lo convierten en un perfecto vino monovarietal. Limpio y fresco. Aromas de frutas blancas (pera, albaricoque...) y tropicales con matiz floral muy elegante.

Fase Gustativa: Goloso, limpio y franco, con acidez equilibrada. Textura untuosa. Agradable recuerdo en postgusto de la fruta que presenta en nariz.



## **CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA**

La añada 2020 comenzamos a vendimiar el 21 de septiembre de 2020 y acabamos 8 de Octubre.

Este año 2020 ha sido muy caluroso y poco lluvioso. En Julio tras enverar la uva ya Uvas pequeñas, grano suelto y poco peso, pero excelente calidad. Con mucho color y grado. Fermentaciones lentas y muy trabajadas.

**ALCOHOL** 13°

**PH/ACIDEZ** 3,75/5,6

**AZÚCAR RESIDUAL** Menos de 2.

**ELABORACIÓN** Con las uvas blancas de las cabeceras de nuestros viñedos más viejos realizamos una maceración en frío del mosto en contacto con las pieles extrayendo al máximo los aromas primarios de la variedad. Tras un prensado suave el mosto fermentó a 17°C durante 15 días.

**NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS** 5.300 botellas.