



SAN ESTEBAN

BODEGAS Y VIÑEDOS

Ficha de Cata

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA



Viura.



Color amarillo pajizo.



Aromas de flores blancas, piña, bien ensamblados con notas cítricas de lima y piel de mandarina.

Fondo de panadería y maderas nobles.



En boca se presenta tenso, fresco y sabroso. Aparecen de nuevo los cítricos con un sutil toque de madera.

Final largo, vivo y persistente.



Es un vino muy elegante y expresivo. Excelente para acompañar carnes blancas, pescado al horno y comida japonesa.



10,5-13,5 % vol.



Temperatura óptima de consumo: 10-12°C

Ctra. Agoncillo s/n
26143 Murillo de Río Leza (La Rioja)
administracion@bodegassanesteban.com

  @bodegassanesteban

www.bodegassanesteban.com

