

DESDE 1953
BODEGAS OÑAL

OÑAL

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD

MADE FROM REAL AUTHENTIC GRAPES

• **V I U R A** •

**SEDOSO, AFRUTADO Y FRESCO.
UN GUSTO PARA EL PALADAR.**



CATEGORÍA: Blanco Joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.Ca. Rioja

VARIEDAD DE UVA: 100% Viura

ELABORACIÓN:

Uva procedente de viñedos viejos cultivados en secano y vendimiadas la primera semana de octubre, una vez alcanzado el punto óptimo de madurez. Fermentación a temperatura controlada de 14°C durante 25 días.

CATA

Color amarillo pálido con ribetes acerados. Aromas a fruta blanca (perruta de hueso (piel de melocotón) muy bien ensambladas con notas tropicales (piña). Boca sedosa, suave y fresca, muy armónica con largo retrogusto frutal.

Tiempo de consumo estimado: 12 meses.

Temperatura de conservación: 12°C

Temperatura recomendada de consumo: 5-8°C