

# Alútiz blanco fermentado

## Specificaties

|  |  |
|--|--|
| <b>Afkomst:</b> DOCa Rioja   | <b>Smaakprofiel:</b> <a href="#">Intens, rijk en complex</a> |
| <b>Alcoholpercentage:</b> 12,5%  | <b>Kleur/soort:</b> Blanco                                   |
| <b>Serveertemperatuur:</b> 11 à 12°C   |  |
| <b>Serveertip:</b> Lekker bij voor- en hoofdgerechten zoals gevogelte, vis, schaal- en schelpdieren, gebrilde witte vleesgerechten, risotto en pasta, kaas en charcuterie schotels, tapas...   |  |
| <b>Rijping:</b> 1 <sup>e</sup> selectie op het veld, verwijderen van steeltjes en andere onzuiverheden zodat men start met goede selectie druiven. Deze worden machinaal geperst, daarna fermentatie van het sap in nieuwe Amerikaans eiken vaten 225 liter. Spontane malolactische fermentatie op eik. Na fermentatie reiniging van het vat, daarna verdere rijping op zelfde vat gedurende 3 maanden, dagelijks battonage. Waarna verfijning op fles gedurende minimaal 1 maand. |  |

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Awards</b> | <b>Kenmerken</b>                                  |
|               | <b>Druivenras:</b> 100% Viura                     |
|               | <b>Regio:</b> DOCa Rioja                          |
|               | <b>Wijnbouwer:</b> <a href="#">Bodegas Alútiz</a> |



In de neus intens, lichte hint van houtlagering. Vol en fruitig.

Perfekte balans, houtlagering wat een bijzondere finesse en complexiteit geeft. Lichte evenwichtige zuren perfect voor bij de maaltijd te schenken. Subtiële florale en fruitige aroma's. Bijzonder elegante witte Rioja, voor elk publiek! Om te genieten alleen of met z'n twee, om te schenken bij diners en festiviteiten... mogelijk zijn eindeloos. Zeker eentje die je geproefd moet hebben

