

MORAZA 4 CAMINOS VIURA 2019

Vignoble : San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta (hors DOCA en 2019)

Parcelle: 4 caminos

Sol : argilo-calcaire

Altitude : 500-550 mètres

Orientation : Sud

Cépage : 100% Viura

Système de conduite : goblet et double royat

Viticulture : certifié bio et en cours de certification Demeter (biodynamie) mais sans la mention sur l'étiquette car hors DOCA

Vendange : manuelle

Vinification : macération des raisins égrappés pendant 30 jours en cuve inox, fermentation spontanée, levures indigènes

Volume d'alcool : 11,5% alc./vol.

So2 total: 40 mg/l

Dégustation : note de fruits à chair blanche confit, abricot et légèrement anisé, persistant et long en bouche

Température de service : 10 °C

Accords : fruits de mer, poissons, plats en sauce et en crème.