

## Moraza Los Terreros 2018

**Appellation** : Vino de San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta)

**Parcelle**: Los Terreros

**Sol** : argilo calcaire, alluviaux et légèrement sablonneux

**Altitude** : 470 mètres

**Âge des vignes** : 65 ans

**Cépage** : 90% Viura, 10% de Garnacha blanca, Malvasia, Torrontes et Calagraño

**Système de conduite** : Gobelet

**Viticulture** : Certifié bio

**Vendange** : manuelle

**Vinification** : lent pressurage et fermentation spontanée en cuve en acier inoxydable. Non-filtré

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

**So2 total**: 40 mg/l

**Dégustation** : d'une couleur jaune brillant, le nez est riche en notes de fruits à chair blanche. Beaucoup de fraîcheur en bouche avec une pointe d'acidité et d'amertume, légèrement oxydatif, équilibre qui lui confère une belle longueur.

**Accords** : Apéro, poissons et fruits de mer. Plats en sauce crème et fromages à pâte molle ou semi-ferme