



RUEDA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

# VIORE

## RUEDA

### Variedades de uva

Vino elaborado con las variedades Verdejo 70% y Viura 30%.

### Elaboración

Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, con removidos periódicos para mantener las lías en suspensión.

### Temperatura de servicio

Servir entre 7º y 10º C.

### Nota de cata

Color amarillo pálido con tonos verdosos, de gran limpidez y brillantes.

Intenso en nariz, con aromas frutales, flor blanca e hinojo.

En boca es equilibrado, redondo, sabroso y fresco, con un final amargo y agradable.

### Grape varieties

Wine vinified with 70% Verdejo and 30% Viura grape varieties.

### Vinification

Cold grape maceration for 10 hours, before pressing. Racking of the must and fermentation occurs in temperature controlled, stainless-steel tanks, while the lees are stirred in order to keep them in suspension.

### Serving temperature

Serve between 7º and 10º C.

### Tasting note

Pale yellow colour with greenish hues, very clean and bright.

Intense frutal aromas along with white flower and fennel.

Balanced, round, juicy and fresh, with a pleasant bitter finish.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
↳ GRUPO ↳

Estación, 1-21 Apdo. Nº1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529  
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com