

**UBIDE
FUEGO**

D.O.C LA RIOJA



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Macabeo y Viura



ELABORACIÓN

El secreto de este vino está en la cuidada selección del viñedo de Viura y Malvasía. Posteriormente se inicia una lenta fermentación en barrica de roble a temperatura controlada, para obtener este vino personal y único.



CRIANZA

Fermentado en barrica



NOTA DE CATA

Presenta un bonito color amarillo limón, limpio y brillante.

En nariz se presenta complejo, intenso, con notas frutales ensambladas con ahumados y tostados aportados por la fermentación en roble nuevo.

En boca es amplio, pleno, complejo y seco, con un toque ácido de suave textura. Fruta y madera bien equilibradas y armonizadas.

Una punta cítrica al final lo mantiene vivo, fresco y joven

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com