

BODEGAS *Ángel Benés Matute*

Tipo de vino: Blanco

Elaborador: Bodegas Ángel Benés Matute

Localización: Cordovín. D.O.CA.Rioja

Variedades: Viura, tempranillo blanco y malvasía

Grado de alcohol: 13%



Elaboración: A partir de uvas viura, tempranillo blanco y malvasía de Rioja procedentes todas ellas de viñedos cultivados en la zona de Cordovín (Rioja Alta) recogidas por el sistema de vendimia manual. Seleccionando para este vino blanco el mosto de lágrima y de primera prensa. Posteriormente, desfangado y fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C.

Nota de cata: Brillante color amarillo con suaves ribetes verdosos. En nariz se detectan aromas a manzana verde y a cítricos. En boca denota un sabor refrescante y envolvente con un ligero y equilibrado punto de acidez, dejando un postgusto muy agradable.

Temperatura de servicio: Entre 6º y 8ºC.

Maridaje: Su frescura y viveza lo hacen ideal para tomar con los aperitivos y como acompañamiento de pescados, mariscos y toda clase de quesos.