

URBINA

FICHA DE CATA

www.urbinavinos.com
angel@urbinavinos.com
Tel: 941224272
C/ Campillo 33, 26214
Cuzcurrita de Río Tirón
facebook.com/bodegasurbina
twitter.com/bodegasurbina

Urbina Viura

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Amarillo pajizo de ribete acerado con tonos ligeramente verdosos. Aspecto luminoso y muy brillante. Lagrima escasa, gruesa densa de caída pausada.

FASE OLFATIVA

Nariz de intensidad media dominada por frutas de hueso, melón y cítricos maduros con apuntes de jazmín, hinojo y notas de dulcedumbre de fondo. Recuerdos anisados y hierbas de tocador, alrededor de unas sutiles notas de fruta blanca y recuerdos cítricos y algo de bollería.

FASE GUSTATIVA

Buen volumen en la entrada en boca. En el paso de boca tiene volumen, cierta untuosidad, a la vez que fresco y ligero, con una buena acidez. Longitud media con recuerdos anisados. En ataque es goloso, frutal y de buena madurez, con recuerdos de albaricoque, melón y pomelo con apuntes amielados, sobre un fondo de bulbo de hinojo, heno y flores blancas. recorrido sabroso, equilibrado y de paso fresco, con final de postgusto franco y con matices gratamente amargosos.



VINO

Urbina Viura

BODEGA

Bodegas Urbina

ORIGEN

DOC Rioja

VARIEDADES

Macabeo (Viura)

GRADO ALCOHÓLICO

12°

VITICULTURA

Vino elaborado a partir de uva Macabeo (localmente conocida como Viura), cultivada en suelos arcillo-calcáreos, excelentes para la elaboración de vinos blancos complejos y de elegante finura.

ENOLOGÍA

Equipo de Enólogos de la Familia Urbina

PRODUCCIÓN

30.000 botellas

ELABORACIÓN

Tras la recogida, se mantiene el mosto en contacto con la piel durante 48 horas en maceración pelicular a 10° C, posteriormente se extrae el mosto de lágrima, que fermenta a 18°C lentamente, trabajando las lías finas para aportarle estructura y untuosidad.