

MARQUÉS DEL HUECO VINO BLANCO (VIURA)



La Viura o también denominada Macabeo, es de las variedades más abundantes del norte de España. Se caracteriza por un racimo de tamaño grande, compacto, con bayas de color verde amarillento. Se considera una variedad vigorosa y muy productiva, con una brotación y maduración tardía.

FICHA TÉCNICA:

VIÑEDO:

Viura 100%, cepas de 20 años.

ENCUBADO: En depósitos de acero inoxidable.

MADURACIÓN: 5 meses afinándose en botella.

GRADOS DE ALCOHOL: 12.5%

NOTAS DE CATA:

COLOR: Color brillante amarillo pajizo, con ribetes verdosos.

NARIZ: Presenta aromas a frutas blancas de hueso como el albaricoque o melocotón, y cítricos como el pomelo, con notas de cardamomo.

BOCA: Es fresco y equilibrado, a la vez que balsámico, mostrándose en retronasal pequeñas notas de diacetilo que recuerdan a mantequilla