



EGUREN UGARTE BLANCO

ERGEBNIS DER Verkostung

AUSSEHEN

klares, kräftiges strohgelb.

NASE

fruchtig mit Zitrusnoten und Aromen von feinen weißen Blüten.

GAUMEN

cremig, frisch und fruchtig, gut strukturiert und mit langem Nachhall. Angenehm und leicht zu trinken.

MERKMALE

HERKUNFTSBEZEICHNUNG: Rioja

WEINSORTE: Jungwein

REBSORTE: 100 % Viura

LESEERTRAG: 6000 Liter/Hektar

WEINBEREITUNG: Kaltmazeration, sanfte Pressung und statisches Absetzen, Fermentation

bei 16°.

AUSBAU: In der Flasche.

LAGERUNGTEMPERATUR: 15 °C und 70

% Feuchtigkeit.

IDEAL ZU: Vorspeisen, Gemüse, Meeresfrüchte, Fisch Ziegenkäse und Salate.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C

ANALYSE

ALKOHOLGRAD:

12,5 %vol

GESAMTSÄUREGHALT:

5,6 g/l Weinsäure

FLÜCHTIGE SÄURE:

0,3 g/1

RESTZUCKER:

0,3 g/1