

VIÑA REAL BLANCO FERMENTADO EM BARRICA 2014

CVNE | cód 1402140

Este surpreendente branco elaborado com a casta Viura fermentada em barricas de carvalho é um dos melhores vinhos para acompanhar bacalhau. Cheio e carnudo, mostra aromas de frutas brancas maduras em um conjunto muito cativante e equilibrado.



Produtor	CVNE
País	Espanha
Região	Rioja - Vinhedos selecionados localizados na região de Rioja
Tipo	Branco
Volume	750ml
Safra	2014
Teor alcoólico	13
Temperatura de serviço	9 a 11°C
Vinificação	Maceração a frio durante 6 e 8 horas. Fermentado em barricas novas de carvalho americano durante 15 e 20 dias com temperatura controlada.
Maturação	O vinho é maturado em barricas de carvalho americano.
Corpo	médio
Combinações enogastrômicas	Carnes brancas e peixes
Pontuação	Wine Spectator 91 PTS / 2014