



QUI ARTIS
BODEGA

INFLUENCER 2021

V.d.M

Vigneti situati nella Rioja Alta, nei comuni di Alesanco, San Asensio e Uruñuela, ad un'altitudine compresa tra 300 e 600 metri. Terreni molto eterogenei, con argille calcaree, argille ferrose e zone alluvionali, che conferiscono ai vini caratteristiche uniche.

Clima mediterraneo-continentale. Le uve vengono selezionate e raccolte nel momento ottimale.

Il processo di macerazione è breve ed è seguito da una delicata pressatura che si traduce in un mosto pulito e aromatico. La temperatura di fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a 15-18°, utilizzando lieviti selezionati che ne esaltano le caratteristiche.

Colore giallo brillante con riflessi dorati.

Al naso aromi di ananas, pesca e agrumi, note floreali e di finocchio selvatico.

Equilibrato in bocca, buona acidità, frutta e freschezza.

Ideale per aperitivi leggeri, pesce al vapore con verdure, frutti di mare e tapas.



REGIONE VINICOLA

Mendavia, Navarra, La Rioja

ANNATA

Eccellente



VARIETÀ

100% Verdejo

INFORMAZIONI TECNICHE

Fermentazione in acciaio



ANALISI TECNICA

Vol: 12% • Ph: 3.2
Zuccheri: 3,4 g/L • Acidità totale: 5,3 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°

