



VIÑEDOS REAL RUBIO

REAL RUBIO Blanco Ecológico 2020

LA COSECHA 2020 EN NUESTRO VIÑEDOS

Cosecha marcada por la incertidumbre de la COVID-19. Mientras todo se paraba, nuestras viñas continuaban con su ciclo vegetativo. Las lluvias abundantes en primavera, temperaturas elevadas en verano (30-33°C), y noches frescas a finales de agosto, dan lugar a una muy buena maduración. Los días soleados seguidos de días frescos durante la cosecha y la ausencia de lluvias han propiciado una cosecha de excelente calidad.

VARIETADES

Verdejo y Garnacha Blanca de la zona de Rioja Oriental, de los municipios de Aldeanueva de Ebro y Alfaro.

Pago: Cuesta del árbol. **Altitud** 480 m.

ELABORACIÓN

Vendimiado a finales de agosto.

Vendimiado con el fresco de la mañana. Encubado haciendo una maceración pre fermentativa en frío. Sangrado posteriormente para poder separar el mosto yema y así obtener grandes resultados controlando la temperatura, desde maceración pre fermentativa hasta el final de la fermentación alcohólica.

CATA

Color brillante con reflejos verdosos.

Aroma muy intenso a la vez que elegante. Predominan los cítricos (Lima, Pomelo, Plátano), característicos de la variedad Verdejo. Fondo floral, largo.

En el paladar entrada suave abriendo con el paso de boca una buena acidez, que equilibra su delicado volumen en boca. Largo retrogusto de cítricos y frutas de pepita.

(MARZO 2021)

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Para platos de pescado blanco, mariscos, pescado azul, pescado al horno, verduras, ahumados, entrantes fríos.

Temperatura de servicio aconsejada entre 7° y 10° C.



www.realrubio.es

Av. De La Rioja S/N. Aldeanueva de Ebro. La Rioja. España
Tfno.+34 941 163 672 info@realrubio.es