



VIÑEDOS REAL RUBIO

REAL RUBIO BLANCO MLUZ 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

Sauvignon blanc y garnacha blanca mayoritariamente.
Municipios de Aldeanueva de Ebro y Alfaro.

Pago: Fincas de la propiedad. **Altitud** 480 m.

ELABORACIÓN

Vendimiado en Agosto.

Recogida de la uva con el fresco de la mañana, encubado haciendo una maceración en frío pre-fermentativa, sangrado a las 24h controlando la temperatura, desde maceración pre-fermentativa hasta el final de la fermentación alcohólica.

CATA

Color brillante. Amarillo oro pálido con matices brillantes en los lados.

Aroma fresco, limpio en nariz con fragancias suaves pero intensas combinando aromas de frutas y flores.

En boca entrada suave, abriendo el paso a una agradable sensación que equilibra la acidez con una mineralidad suave propia de las uvas. Largo, y persistente.

(Marzo 2021)

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Vino ideal para platos de Pescado blanco, Mariscos, Pescado azul, 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