



VIÑEDOS REAL RUBIO



REAL RUBIO DULCE MAR&LUZ

LA COSECHA EN NUESTRO VIÑEDOS

El año ha estado marcado por fenómenos meteorológicos de poca transcendencia a nivel general, los meses de septiembre y octubre se han caracterizado por una meteorología benévola. El buen estado vegetativo, una sanidad extraordinaria acompañado del duro trabajo en nuestros viñedos han sido clave en una vendimia larga y escalonada donde se ha podido recoger todo el fruto en su punto óptimo de maduración

VARIEDADES

Moscatel de grano menudo de Aldeanueva de Ebro

Zona: Portil de Lobos **Altitud:** - 500m.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fecha Vendimia: Medios de Septiembre.

Elaboración: Vendimia en palots de 200kg. Enfriamiento de la uva, y elaboración con temperatura controlada, 12-15°C, para conservar intactos los aromas del fruto.

CATA

Color amarillo-pálido, con matices dorados, viscoso en la copa. Aromas varietales, sobre todo frutal, pera, melocotón, membrillo, dulce de higo o almíbar. Encontramos a la vez notas de laurel, hierba buena, ortigas, etc. En boca, sedoso, abocado pero sin ser dulzón, recordando tanto la propia variedad como las frutas que percibimos en la fase olfativa y ampliándose esta gama de aromas en la fase retronasal.

(Marzo 2021)

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Acompañando los entrantes, foie, tostas, o de postre, acompañando a unas pastitas o cualquier dulce.

Temperatura de servicio aconsejada entre 10 - 12°C.



www.realrubio.es

Av. De La Rioja S/N. Aldeanueva de Ebro.
La Rioja. España

Tfno.+34 941 163 672

info@realrubio.es