



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 almíbares. 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](http://www.realrubio.es)

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

Tfno.+34 941 163 672

[info@realrubio.es](mailto:info@realrubio.es)