



VIÑEDOS REAL RUBIO

## REAL RUBIO BLANCO ECOLÓGICO 2024

### LA COSECHA EN NUESTROS VIÑEDOS

La cosecha 2024 ha estado marcada por una vendimia complicada debido a las lluvias, durante el mes de septiembre, con un retraso de 10 días respecto a la cosecha anterior. Durante la primavera llovió una cantidad de agua adecuada y además las temperaturas no fueron excesivamente elevadas, esto ha hecho que el ciclo de la vid fuese más lento.

### VARIEDADES

Verdejo y Garnacha blanca de la zona de Rioja Oriental.

**Zona:** Cuesta del Árbol.

**Altitud:** 480 metros.

### ELABORACIÓN

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 hasta el final de la fermentación alcohólica.

### CATA

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

Aroma mineral, muy intenso y elegante. Predominan los cítricos (lima, pomelo, plátano), característicos de la variedad Verdejo. Fondo floral y largo.

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

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

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

Temperatura de servicio aconsejada entre 8°C - 10°C.



BAYDIVERSITY  
PROYECTO DIONISIO



[www.realrubio.es](http://www.realrubio.es)  
Avd. La Rioja s/n Aldeanueva de Ebro  
La Rioja, España  
Tfno. (+34) 941 163 672 – [info@realrubio.es](mailto:info@realrubio.es)