



VIÑEDOS REAL RUBIO

FC-01-24

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.



BAY DIVERSITY
PROYECTO DIONISIO



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

