VIÑEDOS REAL RUBIO

REAL RUBIO BLANCO MLUZ 2025

LA COSECHA EN NUESTROS VIÑEDOS.

Cosecha excelente en Rioja, la cosecha 2025 ha estado marcada por una singularidad climatica. El ciclo comenzaba con lluvias abundantes durante la primavera, a pesar de ello el ciclo evoluciono hacia una maduración optima. Vendimia complicada en su inicio, debido a las lluvias durante el mes de agosto, 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

Sauvignon blanc y Garnacha blanca mayoritariamente.

Zona: Fincas de la propiedad
Altitud: 400 metros.

ELABORACIÓN

Recogida de la uva con el fresco de la mañana, encubado haciendo una maceración pre-fermentativa en frío, controlando la temperatura hasta el final de la fermentación alcohólica, para asi conservar los aromas frutales característicos de las variedades

CATA

Color brillante, amarillo pálido con matices acerado en el ribete.
Aroma fresco, limpio en nariz con fragancias suaves pero intensas combinando aromas de frutas y flores como piña, jazmín, melocotón.
En boca, entrada suave abriendo el paso a una agradable sensación que equilibra la acidez con un gran volumen y redondez, largo y persistente.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Vino ideal para platos de pescado blanco, mariscos, pescado azul, ahumados, entrantes fríos.

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