

JOSÉ CORDOBA

BLANCO JOVEN / YOUNG WHITE

90% VIURA 10% MALVASIA



ELABORACIÓN:

Uvas procedentes de la zona de producción Rioja Alavesa, dentro de la DOC Rioja. Durante la vendimia, los racimos se cogen a mano para, posteriormente en la bodega, realizar el despalillado y el pensado de los racimos. Temperatura de fermentación 14°C.

WINEMAKING:

Grapes from the Rioja Alavesa production area. During harvest time, bunches are hand-picked and in the winery and afterwards the grapes are destemmed and pressed. Fermentation temperature: 14°C

NOTAS DE CATA:

Color amarillo pajizo con irisaciones verdes. En nariz es alegre, con aromas a cítricos y toques de fruta tropical. Fase nasal muy limpia, con retronasal y persistente. En boca el vino está equilibrado, muy carnoso y fresco al mismo tiempo. Por vía retronasal aparecen los mismos aromas que en nariz, pero mucho más claros. Largo postgusto.

TASTING NOTES:

Straw yellow color with shades of Green. On the nose, it is cheerful and lively, offering citric aromas with hints of tropical fruit. On the palate, the wine is very well-balanced, mouth-filling and refreshing at the same time. The flavors emerge at the back of the palate. Long finish.

GASTRONOMÍA:

Temperatura de consumo: entre 9°C y 10°C
Marida excelente con aperitivos, tapas y pescados.

GASTRONOMY:

Serving temperature: 9°C to 10°C.
Excellent pairing with aperitifs, tapas and fish.

