



José Córdoba **Blanco Joven**

DOC RIOJA

90% Viura 10% Malvasía

ELABORACIÓN

Uvas procedentes de la zona de producción Rioja Alavesa, dentro de la DOCa Rioja. Durante la vendimia, los racimos se cogen a mano para, posteriormente en la bodega, realizar el despalillado y el prensado de los racimos. Temperatura de fermentación de 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 largo 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.

GASTRONOMÍA

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

CM
CÓRDOBA MARTÍNEZ
BODEGAS Y VIÑEDOS

