



## **José Córdoba** **Blanc Jeune**

### **DOC RIOJA**

90% Viura 10% Malvasía

### ÉLABORATION

Raisins issus de la zone de production Rioja Alavesa, dans l'appellation DOCa Rioja. Lors des vendanges, les grappes sont cueillies à la main puis transportées au chai, où ont lieu l'éraflage et le pressurage. Température de fermentation: 14 °C.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets verts. Bouquet vif, avec des arômes d'agrumes et une touche de fruits tropicaux. Parfum bien défini, perception rétronasale longue et persistante. En bouche, le vin est équilibré, à la fois charnu et frais. Les arômes du bouquet se retrouvent très nettement par voie rétronasale. Finale longue.

### GASTRONOMIE

Température de service : de 9°C à 10°C. Accords mets et vin : idéal en apéritif ainsi qu'en accompagnement de tapas ou de poisson.

**EM**  
**CÓRDOBA MARTÍNEZ**  
**— BODEGAS Y VIÑEDOS —**

