

# Viero 2016

Blanco fermentado  
en roble



## Variedades

Viura 100%

## Viñedo y Vendimia

Viñedo propio situado en Entrena entre 550 y 610 m de altura. Orientación predominante Noreste. Suelos del terciario con predominio de arcilla y muchas piedras típicas de glaciares como lutitas, margas y areniscas.

Recogida de la uva a mano en cajones de menos de 200 kg. Viñedos en vaso con edades comprendidas entre los 42 y los 80 años con rendimientos medios por debajo de los 5.000 kg./ha.

## Elaboración

La vendimia se deja durante 24 horas en cámaras frigoríficas a 4°C. Se seleccionan y despalillan el 100% de los racimos, macerando con los hollejos a unos 7°C durante otras 24 horas, para un posterior prensado suave.

La fermentación se realizó en tino de roble francés de 75 HL y 12 barricas de roble francés, a una temperatura de entre 14 y 16°C durante 12 días.

Posteriormente el vino se trasegó, volviendo a estos mismos recipientes, donde permaneció con sus lías más finas casi 10 meses con batonages semanales y sin hacer maloláctica. Grado alcohólico: 13 %

## Nota de Cata

Pulido, limpio y de color amarillo pálido. En nariz muestra ligeras notas cítricas (pomelo), pera maduras y toques melosos con sutiles recuerdos de hinojo envueltos con otros de panadería propios de su crianza sobre lías.

En boca se muestra amplio con una buena y refrescante acidez, que paulatinamente se irá integrando ofreciendo un conjunto muy armonioso.

## Producción y Packaging

13.500 botellas borgoña de 75 cl. Cajas de cartón de 6 botellas.

## Almacenamiento y Distribución

Conservar el vino con la botella tumbada, fuera de la luz y a una temperatura sobre los 12°C. La distribución de este vino será a temperatura natural, no necesitando camiones frigoríficos. La temperatura de consumo ideal es de 6-8°C.



Finca de los Arandinos  
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTENA

Tel.: (+34) 941 446 126 | [comercial@fincadelosarandinos.com](mailto:comercial@fincadelosarandinos.com)  
[www.fincadelosarandinos.com](http://www.fincadelosarandinos.com)

# Viero 2016

Blanco fermentado  
en roble



Finca de los Arandinos  
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA

[www.fincadelosarandinos.com](http://www.fincadelosarandinos.com)