



VIURA 2021



INDICACIÓN GEOGRÁFICA:
DO La Mancha

VARIEDADES:
100% Viura (Macabeo)

GRADO ALCOHÓLICO:
12,5 % vol



NOTAS DE CATA: Vino blanco seco elaborado con uvas de la variedad Viura (Macabeo). Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. En la nariz, se suceden los aromas florales acomplexados con aromas frutales que recuerdan a la manzana verde, a frutas tropicales con notas de maracuyá lo que invita a recrearse en la copa largo tiempo. En el paladar, resalta su cuerpo estructurado, donde se armoniza la acidez y el alcohol. Su aguja natural le confiere un punto de viveza. El final de boca es largo y persistente.



SERVICIO Y MARIDAJE: Ideal para acompañar platos de pescado y mariscos, así como postres, quesos suaves y carnes blancas.
Temperatura de Servicio: 7-8°C



ÚLTIMOS PREMIOS:
Medalla de Plata - Concurso DO La Mancha 2022
90 puntos Gilbert & Gaillard International Challenge 2019
Medalla Bronce Decanter London 2020
Medalla Bronce IWSC London 2019
Mención Especial Decanter London 2019
Mención Especial Sommelier Wine Awards London 2019
15 puntos JANCIS ROBINSON - Review 2019



*Nuestros vinos con DO La Mancha son reconocidos en numerosos países por su calidad demostrada por los premios internacionales logrados a lo largo de 30 años de historia.
Un vino diferente para cada momento especial !!!*

www.vinicolatomelloso.com

Ctra. Toledo-Albacete Km. 130,8 - 13700 Tomelloso (Ciudad Real) - España
Tel: +34 926 51 30 04 | export@vinicoladetomelloso.com