



BODEGAS PUELLES

PUELLES BLANCO



VARIEDADES

95% Viura

5% Malvasía

Vino de Zona · Rioja Alta

D.O.: D.O. Ca Rioja

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Edad: Desde 20 hasta 40 años

Altura media: 520 - 570 mts s. n. m.

Ubicación: Ábalos (La Rioja)

Suelo: Arcillo - Calcáreo

ELABORACIÓN

Vendimia manual (Octubre) y despalillado
Fermentación controlada en depósitos de
acero inox.

Clarificación: Bentonita

Filtrado: Suave

Contiene: Sulfitos

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 12,40°

Acidez total: 5,40 gr.

Acidez volátil: 0,32 g/L

P.H: 3,60

CATA

Color: Aspecto limpio y brillante, con una
presencial de color pajizo - verdoso

Aroma: Elegante aroma frutal, cítricos y
manzana verde

Boca: Fresco, con buen balance de fruta,
alcohol y acidez

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 6° - 8°

TAMAÑO BOTELLA: 750 ml

MARIDAJE

Ideal para arroces, pescados (especialmente
rodaballo), mariscos y pollo

