



LECEA
Bodegas

LECEA BLANCO VIURA 2016

DOCa. RIOJA

VARIEDAD: 80% Viura, 20% Chardonnay.

GRADO: 12,5°

ZONA: Viñedos antiguos, Bajo Najerilla, Rioja Alta.

ELABORACIÓN: Despalillado.

FERMENTACIÓN: Controlada a 25°.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, fino y brillante. En nariz es muy intenso y complejo, con aromas a cítricos, melocotón blanco, acompañados de elegantes toques a flores. En boca es muy untuoso y equilibrado, un vino fresco, un vino para disfrutar que invita a volver a beber.

