



**MACROBERT & CANALS**  
*Atípicos de Rioja*



Vino	<b>Laventura Viura 2023</b>
Varietades	Viura (Macabeo) 100%
Origen	Laguardia – Rioja Alavesa; Villabuena de Álava – Rioja Alavesa.
Producción	3.333 botellas
Viñedo	Este es nuestra interpretación de la variedad de uva llamada Viura en Rioja, también conocida como Macabeo en otras partes de España. Pretendemos reflejar las características de los clones antiguos de esta variedad de uva procedentes de viñedos plantados en las laderas de suelo arcillo calcáreo, poco fértil de la Sierra Cantabria, en el norte de Rioja Alavesa. Para este vino seleccionamos viñas viejas en vaso cultivadas en secano y de bajo rendimiento.
Bodega	Las uvas se vendimian a mano, se seleccionan y se hace un prensado del racimo entero. El mosto se enfría y se clarifica de manera natural durante 48 horas. Después se trasiega el mosto limpio a barricas grandes donde fermenta y envejece sobre sus lías durante un año antes de ser embotellado.
Notas de cata	Este vino tiene un color amarillo limón con reflejos verdes. En nariz predominan los aromas frutales primarios de flor de saúco, manzana, lima y melocotón. Se presentan algunos aromas secundarios procedentes de la crianza sobre sus lías. Tiene un paladar medio, acidez media y alcohol medio con un final largo con una agradable textura.
Alérgenos	Contiene sulfitos
Energía	68 kcal/100ml
	<b>Laventura Viura 2023</b> Alcohol 12,0% - Ácido total 5,0 g/l - pH 3,3 - Azúcar residual 1,0 g/l - SO <sub>2</sub> total: <75 mg/l

**Código botella:** 8415001432323 - **Código caja:** 18415001432320 - **Lot #:** LV23 - **Población de destino:** Población mayor de edad que no sufran alergias o intolerancias a los sulfitos. No recomendado para mujer embarazadas. Producto listo para el consumo. Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y sin vibraciones.



**MACROBERT & CANALS**  
*Atípicos de Rioja*

