






MEDRANO






IRAZU



Blanco

-  **D.O.Ca.:** La Rioja.
-  **Viñedos:** Laguardia y Elvillar.
-  **Variedad:** 80% Viura 20% Malvasía.
-  **Elaboración:** Fermentación en depósitos Inox a temperatura controlada.
-  **Graduación:** 13,50% Vol.

Nota de cata:

-  **Fase Visual:** brillante, de color amarillo pálido con toques verdosos propios de su juventud y frescura.
-  **Fase Olfativa:** aromas intensos con recuerdos florales y afrutados a manzana verde y frutos cítricos.
-  **Fase Gustativa:** acidez agradable con un final fresco.
-  **Maridaje:** perfecto con mariscos, arroces y pescados.
-  **Temperatura consumo:** 9°C – 10°C.