

# NIETO CARLITOS

BLANCO  
VIURA-VERDEJO

*Rioja*

DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA

## Variedad

Viura-Verdejo

Añada: 2020

Producción: 8.000 kg/Ha.

Temperatura de servicio: 7-9°C

El vino se hace eterno a base de recuerdos que traspasan el umbral de la memoria para no perder jamás la noción de aquello que sabemos esencia. El olor de la tierra fresca, el esfuerzo colectivo de la vendimia, el sabor del vino en el calado, la algarabía que alimenta en los encuentros y el abrazo de aquellos con quien más queremos que permanece latente e indestructible. Nieto Carlitos es todo eso y algo más.



EN COLABORACIÓN CON CEAFA  
Conferación Española de Alzheimer

## Graduación

12,5% VOL.

## Servicio

750 ML.

## Elaboración

Fermentación alcohólica a temperatura controlada de entre 14-16°C durante 15 - 20 días.

## Vñedos

Situados en La Rioja Alta, a una altitud de 600 metros.

Edad media del viñedo: 30 años.

## Suelos

Arcillo ferrosos y arcillo calcáreos.

## Maridaje

Perfecto para aperitivos y tentempiés, verduras al vapor, mariscos, ensaladas, quesos, pescados y carnes blancas.

## Cata

**VISTA:** De color ligeramente amarillo con irisaciones verdosas. Limpio y brillante.

**OLFATO:** Aroma a flor blanca, anís y cítricos.

**GUSTO:** En boca es fresco y alegre, con acidez equilibrada y taninos dulces y redondos.