



RIOJA

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN  
CALIFICADA

# Puerta Vieja

## BLANCO

### Variedades de uva

100% Viura. Procedente de Cenicero.

### Elaboración

Mosto obtenido tras la maceración de la uva a bajas presiones con prensas de membrana.

Limpieza por centrifugación y fermentación controlada a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable.

### Temperatura de servicio

Servir entre 6° y 8° C.

### Nota de cata

Color limpio y brillante amarillo pálido verdoso.

Aroma intenso y elegante, con matices frescos y afrutados.

Ligero al paladar con notas de acidez bien integrada.

Gratas sensaciones finales dejando un grato recuerdo floral.

### Grape varieties

100% Viura. From de vineyards of Cenicero.

### Vinification

The must is obtained after low-pressure maceration in membrana presses.

Cleaned through centrifugation and fermented under controlled temperatures in stainless steel tanks.

### Serving temperature

Serve at between 6° and 8° C.

### Tasting note

Clean, brilliant, pale greenish-yellow. Intense, elegant aromas with fresh, fruity notes. Light on the palate with well-integrated acidity. Pleasant finish with a lovely floral aftertaste.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~ GRUPO ~

Estación, 1-21 Apdo. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529  
www.bodegasriojanas.com bodega@bodegasriojanas.com