

# SIGLO BLANCO

## SEMIDULCE RIOJA



### Appearance / Visual

Lemon color with golden tones .  
Color amarillo pajizo con tonos dorados .



### Aroma / Olfato

Floral where the notes of ripe fruit stand out.  
Floral donde destacan las notas de fruta madura.



### Taste / Gusto

Smooth and unctuous, with a good balance between sweetness and freshness.

Suave y untuoso, con buen equilibrio entre dulzor y frescura.



### Serving temperature / Temperatura

6-8°C.



### Food pairings / Maridaje

Seafood and white fish y ensaldas.  
Mariscos y pescados blancos and salads.

### Varieties/Variedades

100% Viura

### Alcohol / Alcohol

12,00% vol.

### Sugar / Azúcar

25 g/L

### Terroir / Viñedos

Viura grape from selected vineyards of the DOCa Rioja with a diversity of soils and Atlantic and continental climate influence.

Uva Viura procedente de viñedos seleccionados de la DOCa Rioja con diversidad de suelos e influencia climática atlántica y continental.

### Wine making process / Vinificación

The harvest is carried out in September looking for the ideal ripening point. Partial fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Clarified and later stored in the bottle.

La vendimia se realiza en el mes de septiembre buscando el punto de maduración ideal. Fermentación parcial en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Clarificado y posterior guarda en botella.



• Layers per pallet:  
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:  
• Cases per layer:

• Bottle barcode:  
• Case barcode: