

# DUQUESA DE LA VICTORIA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Frota la etiqueta  
y descubre su  
AROMA



## BLANCO

### DESCRIPCIÓN

- VARIEDAD DE UVA:** 🍇 50% Malvasía y 50% Viura, variedad minoritaria y escasa de Rioja. Propia de climas secos, terrenos pobres y con alta sensibilidad a las humedades. Racimos de tamaño mediano y de forma esférica, que al madurar tienen una coloración rojiza.
- EDAD DEL VIÑEDO:** Superior a 60 años.
- SUELO:** Arcilloso calcáreo.
- CLIMA:** Mediterráneo con influencia atlántica.
- PLUVIOMETRÍA:** Media de 650 litros anuales.
- ELABORACIÓN:** 🍷 Se vendimió en la segunda semana de septiembre. Maceración en frío, fermentación bajo temperatura controlada durante dos semanas. Se conserva durante tres meses con su lía fina, protegiéndolo de la oxidación, aportándole volumen y complejidad.

### FICHA DE CATA

- FASE VISUAL:** 👁️ Amarillo pálido con reflejos verdosos.
- FASE OLFATIVA:** 🌸 Muy intenso, fruta tropical, maracuyá, mango. Recuerdos a fruta de hueso, albaricoque, melocotón, macedonia de frutas blancas con destellos de hinojo.
- FASE GUSTATIVA:** 👄 Amplio, sedoso y fresco, con una acidez equilibrada con el grado. Retrogusto con una complejidad mineral y flores blancas.
- TEMP. DE CONSUMO:** 🌡️ Fresco, entre 6°C y 8°C.
- GASTRONOMÍA:** 🍷 Combina excelentemente con aperitivos, tapas variadas, arroces, pastas, carnes blancas y pescado.