



# Mi Villa Blanco

# M



**Elaboración anual**  
50.000 litros / 66.000 botellas.



**Localización de viñedos**  
Finca San Juan y Salmuera - San Asensio - Rioja Alta



**Variedades de uva**  
Viura 100%



**Proceso de elaboración**  
El mosto, obtenido tras un ligero prensado de la uva, es conducido a los depósitos de acero inoxidable para realizar una clarificación natural a baja temperatura con el fin de evitar la fermentación alcohólica (durante 48 horas) y separar el mosto de sus lías más gruesas. Una vez el mosto limpio tendrá lugar la fermentación alcohólica en los depósitos de acero inoxidable de temperatura controlada (16-18°).



**Grado de alcohol**  
12,5%



**Temperatura de Servicio**  
6-8 °C



**Notas de cata**  
Color amarillo dorado brillante. Aroma intenso, fruta y flores blancas. Boca seco y fresco, armonizada sabores ácidos con afrutados y ligeros dulces. Retrogusto suavemente decreciente que transmite elegancia



**Recomendaciones de maridaje**  
Ideal como aperitivo.  
Todo tipo de pescados y mariscos.



**Información adicional**  
Vino estabilizado por procedimientos naturales, lo que puede dar lugar a precipitaciones naturales en frío.

