

**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

DESDE



1940

SEÑORÍO DE  
**VILLARRICA**

## Señorío de Villarrica Blanco



### **VARIETADES:**

Viura, Malvasía y Chardonay.

### **SUELO:**

Arcillo - Calcáreo. Plantación en ladera Norte- Sur.

### **ELABORACIÓN:**

Vendimia Manual, Fermentación en Barrica durante 20 días y posterior afinamiento en botella durante 2 meses.

### **CATA:**

Vino con buena acidez, fresca en boca, fácil de beber y ph muy equilibrado. Aromas de pera suaves y manzana fuji, retrogusto de piña madura y melocotón en almíbar.

Recomendamos una temperatura de servicio de 6° a 8°C.

SEÑORÍO DE VILLARRICA  
(Vinos Jóvenes)  
C/Camino Sto. Domingo, 27  
26340 San Asensio, La Rioja.  
Telefono: 0034 941 45 71 71  
Fax: 0034 941 45 71 72

SEÑORÍO DE VILLARRICA  
(Crianzas, Reservas, Vinos Exclusivos)  
Carretera N-120, Km 41  
Hervias, La Rioja.  
Telefono: 0034 941 42 01 51  
Fax: 0034 941 45 71 72

Mail: [bodega@villarrica.es](mailto:bodega@villarrica.es)  
Web: [www.villarrica.es](http://www.villarrica.es)

