



HACIENDA EL OLMO

BLANCO D.O.C. RIOJA

VARIEDAD / VARIETY

Viura

ALCOHOL / ALCOHOL

11,5%

FASE VISUAL / APPEARANCE

Color amarillo pajizo brillante.

Bright straw yellow in colour.

FASE OLFATIVA / AROMA

El vino destaca por sus intensos aromas a frutas blancas (manzana, pera) cítricos y aromas tropicales.

Lovely intense aromas of white fruits (apple, pear), also present, citrus and tropical fruits.

FASE GUSTATIVA / TASTE

En boca es un vino fresco, voluminoso y elegante. El equilibrio entre la fruta y la acidez intensifica su frescura.

On the palate the wine shows great freshness, it has body and elegance. The balance between the fruit and acidity intensifying the wine's vitality.

SERVICIO Y MARIDAJE / SERVICE AND PAIRING

Temperatura de consumo entre 6 y 8º C.

Especialmente indicado para pescados y mariscos.

Drinking temperature between 6 and 8°C.

Especially recommended with fish and seafood.

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Contiene sulfitos.

Contains sulphites.



BODEGAS
LA ERALTA

P.I. El Sequero. Av. Cameros, 27 •
26150 • Agoncillo • La Rioja • Spain
Tel. +34 941395092 • correo@grupolaeralta.com

