



DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

VIURA 2016

Fresco, sedoso y elegante. Elaborado a partir de uva Viura 100%. Aromas sutiles de frutas tropicales y manzana con fondo cítrico. Un vino con una excelente armonía entre acidez y fruta.

Fresh, silky and elegant. Made from 100% Viura grapes. Fine, subtle and elegant bouquet, with tropical notes and citric freshness. Perfect balance between acidity and fruit.

DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

VIURA 2016

Elaboración Mediante una maceración a baja temperatura conseguimos la máxima extracción de los aromas varietales de la uva Viura. A continuación se inicia la fermentación alcohólica a temperatura controlada (18°C) para no perder los aromas adquiridos.

Uva 100% Viura

Alcohol 11,5% Vol

Datos analíticos Acidez total: 5.4 g/l pH: 3.28

Temp. Consumo 9°C

Vida en botella 18 Meses

Añada 2016 Un invierno marcado por abundantes precipitaciones que sirvieron para acumular agua en el subsuelo, facilitando así la buena vegetación de la vid en primavera. Verano seco y soleado que permitió alcanzar el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario de la uva.

Nota de cata De color amarillo verdoso brillante. Aroma sutil, fino y elegante, en el que destacan notas tropicales (plátano y papaya), pera blanca y su frescor cítrico. En boca es sabroso, fresco y sedoso, con un final redondo.

Maridaje El vino indicado para acompañar mariscos, pescados, arroces y pastas.

Production *Low temperature maceration helps to extract all the aromas from the Viura grapes. This is then followed by alcoholic fermentation at a controlled temperature of 18°C.*

Grape 100% Viura

Alcohol 11,5% Vol

Analytical data Total acidity: 5.4 g/l pH: 3.28

Best served at 48°F / 9°C

Evolution 18 months

2016 Vintage *High rainfall during the vegetative period accumulated water in the subsoil, boosting the growing of the vines. Grapes reached an optimum level of maturity due to a dry and sunny summer.*

Tasting notes *Bright yellow colour with greenish reflections. Elegant bouquet of tropical fruits (banana and papaya) and white fruits (pear, green apple) with a citric freshness. On the palate it is rich, fresh and silky, with full finish.*

Pairing *Ideal to accompany seafood, fish, rice dishes and pasta.*

FORMATO	FORMATO CAJA	CAJAS POR PALLET	EAN	ITF	UPC	SCC
75cl	12	60 (15x4)	8435137008001	58435137008006	97985150462	58435137008006



Bodegas Viña Herminia S.L.

Camino de los Agudos, 1 - 26559, Aldeanueva de Ebro - La Rioja (ESPAÑA)

Tel.: +34 941 142 305 - Fax: +34 941 142 303

vherminia@vherminia.es
www.vinaherminia.es

