



# VIORE

VERDEJO

#### Grape varieties

100% Verdejo. Of which, more than 80% comes from centenary vineyards consisting of bush vines that are harvested by hand. The remaining 20% of the vines are young (between 20 and 40 years old), trellised, and harvested by machine at night.

#### Elaboración

Maceración de las uvas en frío durante 10 horas, antes del prensado. Desfangado y fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y removidos para mantener las lías en suspensión.

Temperatura de servicio  
Servir entre 8º y 10º C.

#### Nota de cata

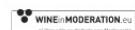
Color limpio y brillante, tonalidad amarillo pálido con reflejos verdosos. Aroma de frutas tropicales y cítricos que se combinan con un fondo floral. En boca bien estructurado, envolvente, con un final largo, afrutado y balsámico.

Serving temperature  
Serve between 8° and 10° C.

#### Tasting note

Clean and brilliant colour, pale yellow shade with greenish hues. Tropical and citrus fruit aroma pair with a floral background. Well structured in the mouth, alluring. Long finish of fruit and balsamic notes.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.  
~ GRUPO ~



Estación, 1-21 Apdo. N°1 26350 CENICERO La Rioja T. +34 941 454 050 F. +34 941 454 529  
[www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com) [bodega@bodegasriojanas.com](mailto:bodega@bodegasriojanas.com)