Paniza
bodegas

JABALÍ VIURA & CHARDONNAY 2025

CERVIVA

ALCOHOL
12,5% VOL.
VARIEDADES
Viura & Chardonnay

TERROIR

Tenemos 2.800 hectareas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la DOP Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

CATA

En las cálidas noches de verano antes de la cosecha, el jabalí entra secretamente en nuestros viñedos situados al lado de los bosques de la Cordillera Ibérica. Aquí, entre las viejas viñas cultivadas en suelos de pizarra, es libre de elegir las mejores uvas, como la Viura y la Chardonnay que dan lugar a nuestra opción más refrescante, este gran blanco con matices minerales de flores silvestres y cítricos.

MARIDAJE

Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras, así como con pastas y quesos de cabra o roquefort. Servir entre 7° y 10°C.

ELABORACIÓN

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, se realiza el coupage. El vino se estabiliza y filtra dejándolo en estado óptimo para el embotellado.

BODEGAS PANIZA
CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480 · PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA
tfno.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958
info@bodegaspaniza.com
www.bodegaspaniza.com