Paniza
bodegas

PANIZA VIURA 2022

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
13,5% VOL.
VARIEDADES
100% Viura

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

Amarillo paja pálido con algún tono verdoso y aspecto cristalino. Aroma de manzana verde y piña, con recuerdos florales y de almendras. En boca es sabroso, amplio y, ligero, con final fresco.

MARIDAJE

Ideal con mariscos, pescados, patés y canapés.
Temperatura de servicio: 7-10 ºC.

ELABORACIÓN

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable. 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