



# LUBERRI ZURI

## VARIETADES

Viura (80%) y Malvasía (20%)

## VENDIMIA

Septiembre - octubre.

## ELABORACIÓN

Tras una vendimia manual en viñedos de 30 a 50 años situados en Elciego y municipios colindantes, la uva se selecciona cuidadosamente para su posterior fermentación. El vino se mantiene con sus lías durante dos meses. El battonage diario permite extraer la máxima complejidad aromática.

## NOTA DE CATA

De color dorado brillante con reflejos verdes. Aroma nítido, con un afrutado varietal y notas de hierbas de monte y manzana. En boca es fresco, sabroso y amplio, de toque cremoso y buena acidez. Redondo y muy equilibrado. Servir entre 8° y 10°.

## MARIDAJE

Ensaladas y pastas, arroces de marisco y pescado, pescado, asado y guisado, carnes blancas quesos de cremosidad media. Ideal como aperitivo.

## CONSUMO

Actual y hasta el final del año siguiente.

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%



Blanco



Viura 80%  
Malvasía 20%



12.5%