Asúa, 2019

Rioja DOCa Blanco

Pays
Espagne

Région
La Rioja

Cépages
Viura

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Ce vin blanc très pâle enchante par ses arômes de pommes fraîchement cueillies à maturité, de poires et de bananes, relevées d'épices légèrement sucrées. Un vin rond, souple et plein, complété par de fines notes de pain grillé et de biscuits au palais.

Type de vin

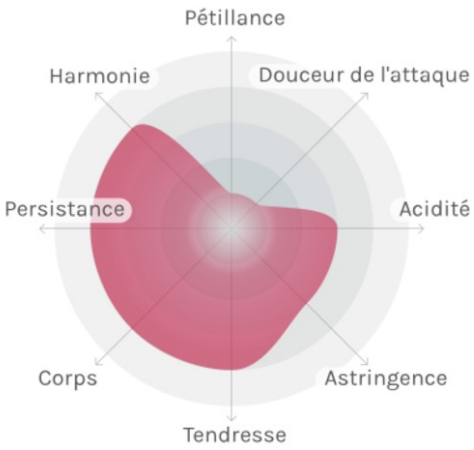
Les fruités

Les persistants

Producteur/Marque

Asua

Les frères Eusebio et Raimundo Real de Asúa de Bilbao se sont lancés dans la viticulture dans leur petit village de Haro, dans la Rioja, dès 1879; c'est même Gustave Eiffel qui leur a construit leur nouvelle bodega. Fruités et très élégants, avec leurs notes claires de barrique, les vins d'Asúa rendent hommage à cette époque des pionniers. Ils sont élaborés à partir de raisins vendangés manuellement et minutieusement choisis, qui se développent sur des sols argilo-calcaires et ferrugineux. Grâce à l'influence océanique (grande amplitude de températures entre le jour et la nuit à la fin de l'été), les raisins mûrissent lentement et conservent ainsi leur fraîcheur et leur élégance. L'artiste Eduardo Arroyo Rodríguez aux multiples talents illustre les étiquettes qui relatent l'histoire de la bodega et de ses fondateurs.



Accords mets-vin

Fromage à pâte molle à base de lait de chèvre ou de brebis