



Bodegas Leza García



Nube de Leza García

BLANCO

Elaborado principalmente con una selección de uvas de la variedad Viura de nuestros propios viñedos. Macerado en frío para extraer los aromas de los hollejos, suave prensado, desfangado y fermentación en frío del mosto limpio.

Color amarillo pajizo con tonos verdosos y destellos dorados. Fino y elegante en nariz, sutiles e intensos aromas de fruta y notas florales. En boca es fresco, afrutado, equilibrado y sabroso, con un final exquisito y largo.

Nuestro objetivo, crear un blanco riojano muy especial, exprimiendo todos los caracteres que los suelos y el clima transmiten a los frutos de nuestras viñas. Una buena copa de blanco Nube de Leza García es deliciosa por sí misma.

www.bodegasleza.com