



Bodegas Ruiz Gomez

Cabezalgo Blanco

Variedad de uva: 100% Viura.

Proceso de elaboración: las uvas son vendimiadas a mano y depositadas en la bodega en un breve espacio de tiempo. Tras el despalillado y estrujado fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para conservar el potencial aromático de la uva.

Cata: De color amarillo brillante y borde pajizo. Aromas de fruta blanca fresca. Franco, fino y delicado. Destaca su buen potencial afrutado, equilibrado, sabroso y de final cítrico que aporta frescura y viveza.

Temperatura de servicio: 10-12°C. Platos recomendados: perfecto para acompañar cualquier tipo de pescados frescos, verduras, arroces, carnes blancas y quesos suaves, entre otros o para tomar sin acompañamiento.



Bodegas Ruiz Gomez SL

C/ Las Cuevas, s/n
26340 San Asensio, La Rioja

tel.: 941 457 129
m.: 629 533 550
fax: 941 457 129
info@bodegasruizgomez.com

