



SAN PEDRO
BODEGA

100% Viura

El **BLANCO CAMPELLARES** es un vino elaborado en su totalidad con uvas de la variedad Viura. Los viñedos de procedencia se encuentran situados en el corazón de Rioja Alta. Antes de la entrada de la uva en bodega se realiza una selección en campo, lo que permite obtener un producto de calidad. La fermentación alcohólica del mosto tiene lugar tras el prensado de la uva en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, entre 16 y 18 °C.

VISTA: El Blanco Campellares es un vino limpio, brillante, de color amarillo pajizo pálido.

NARIZ: Aparecen notas frutales propias de la variedad Viura.

GUSTO: Destaca su equilibrio y estructura, además de su frescura.

Debido a su frescura es ideal para tomar con pescados y mariscos o sencillamente como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12° C