



# CATAY

*Viñas Viejas*

## VINO BLANCO 2019

AÑADA 2019	ALCOHOL 13% VOL.
VARIEDAD 100% Viura	SERVIR A 6-8°C
D.O.CA.RIOJA	CONT. 75 cl.

Recogida de la uva a mano en cajones de menos de 200 Kg. Viñedos plantados en vaso de hasta 74 años de antigüedad con rendimientos por debajo de los 4500 kg/ha.

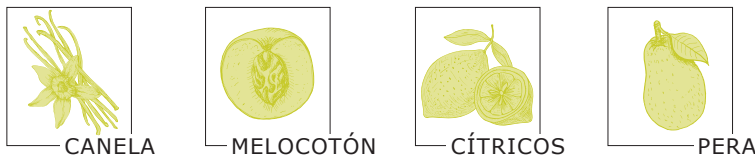
### PERFIL DE SABOR



### ELABORACIÓN

La uva vendimiada se deja durante 24 horas en cámaras frigoríficas a 4°C para minorizar la oxidación. Después, macera con sus hollejos a muy baja temperatura durante casi un día. Hace su fermentación en roble francés a una temperatura de (14-16°C) durante casi un mes. Posteriormente se trasiega para volver a esos mismos recipientes donde permanece con sus lías más finas unos meses, realizandole batonages regulares donde adquiere más peso y volumen.

### AROMAS



### MARIDAJE

Con una buena y refrescante acidez, este vino nos sugiere platos más allá de los habituales con marisco, arroz y quesos intensos.



**Finca de los Arandinos**  
BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTRENA



# CATAY

*Viñas Viejas*

## WHITE WINE 2019

AGE 2019	ALCOHOL 13% VOL.
VARIETY 100% Viura	SERVING CONDITION 6-8°C
D.O.CA. RIOJA	CONT. 75 cl.

The grapes were hand-harvested in 200 Kg tanks. Traditional viticulture in bush pruning. Selected grapes coming from vines up to 74 years old with yields under 4500 kg/ha.

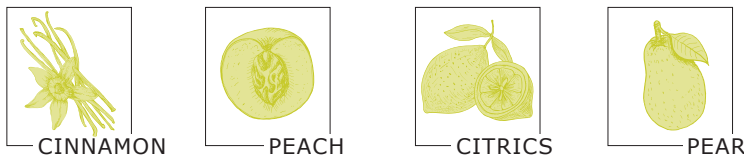
### FLAVOUR PROFILE



### ELABORATION

We keep the grapes 24h in cold stores at 4°C to reduce the oxidation.  
 Immediately, its macerated with its skin at a very low temperature for nearly twenty four hours. Followed by a fermentation in French oak barrels at 14-16°C for almost a month.  
 We preserve it with its finest lees for 10 months with weekly battonages in order to adquire more structure and volume.

### AROMA



### PAIRING

With a good and refreshing acidity, this wine suggest special combinations such as intense cheese, seafood and rice.



**Finca de los Arandinos**  
 BODEGA Y VIÑEDOS DE ENTENA