

# CAUTIVO

## Blanco

Elaborado tras una selección de uvas 100% blanco Viura, este vino ha permanecido durante 100 días en barrica de roble americano y francés. El excelente resultado es un vino intenso en aromas, donde resalta el afrutado del blanco Viura y los matices del roble. El punto dorado de su color es producido por su oxidación en la barrica. De paladar muy fino y agradable, se recomienda para entrantes, pescados y mariscos. Servir de 10°C a 12°C.

*Fermented in barrel Elaborated with a 100% white Viura grapes, this wine has been for 100 days into american and french oak barrels. The excellent result is a kind of wine with an intense bouquet, where the white fruity Viura grapes and taste of oak are noticeable. The golden point of its colour is obtained through oxidation in the barrels. Nice and fine palate, is recommended with first courses fish and seafood. To serve from 10°C to 12°C.*

## HEREDAD DE BAROJA

C/ Cercas Altas 6 · 01309 ELVILLAR DE ÁLAVA - Rioja Alavesa - España  
T.: 945.604.068 - 945.604.116 · F.: 945.604.105  
e-mail: info@heredadbaroja.com · www.heredadbaroja.com

