



# Asúa, 2020

Rioja DOCa Blanco - Vegan

Pays  
Espagne

Région  
La Rioja

Cépages  
Viura

Température de service  
9 - 12°C

Info allergènes  
Contient des sulfites

Teneur en alcool  
13%

## Caractère

Ce vin d'un jaune lumineux séduit par ses arômes intenses de pomme, enrobés de notes de biscuit et de vanille et d'aspects épicés de poivre. En bouche, les arômes de fruits et de biscuit s'harmonisent à merveille avec la fraîcheur et la douceur du corps; un plaisir est complété par une finale persistante et souple.

## Type de vin



Les fruités

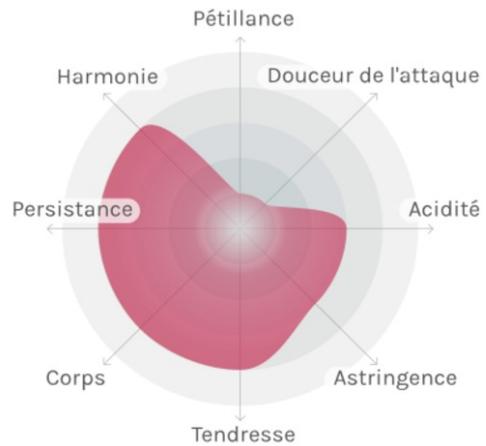


Les persistants

## Producteur/Marque

### Asua

Les frères Eusebio et Raimundo Real de Asúa de Bilbao se sont lancés dans la viticulture dans leur petit village de Haro, dans la Rioja, dès 1879; c'est même Gustave Eiffel qui leur a construit leur nouvelle bodega. Fruités et très élégants, avec leurs notes claires de barrique, les vins d'Asúa rendent hommage à cette époque des pionniers. Ils sont élaborés à partir de raisins vendangés manuellement et minutieusement choisis, qui se développent sur des sols argilo-calcaires et ferrugineux. Grâce à l'influence océanique (grande amplitude de températures entre le jour et la nuit à la fin de l'été), les raisins mûrissent lentement et conservent ainsi leur fraîcheur et leur élégance. L'artiste Eduardo Arroyo Rodríguez aux multiples talents illustre les étiquettes qui relatent l'histoire de la bodega et de ses fondateurs.



## Accords mets-vin



Fromage à pâte molle à base de lait de chèvre ou de brebis