



DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

BLANCO

2019

Fresco, sedoso y elegante. Aromas sutiles de frutas tropicales (plátano, mango) y melocotón. Un vino con una excelente armonía entre acidez y fruta.

Fresh, silky and elegant. Fine, subtle and elegant bouquet, with tropical notes (banana, mango) and peach. Perfect balance between acidity and fruit.

DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

BLANCO

2019

Elaboración Mediante una maceración a baja temperatura conseguimos la máxima extracción de los aromas varietales de la uva Viura. A continuación se inicia la fermentación alcohólica a temperatura controlada (18°C) para no perder los aromas adquiridos.

Uva 50% Verdejo, 30% Tempranillo Blanco, 20% Viura
Alcohol 12 % Vol

Datos analíticos Acidez total: 5,9 g/l pH: 3.28

Temp. Consumo 9°C

Vida en botella 18 Meses

Añada 2019 Las abundantes lluvias del invierno aseguraron una buena brotación. Una primavera seca con tormentas esporádicas propició el mejor aporte de nutrientes para el completo desarrollo de los racimos. Finalmente, la sequía estival permitió llegar en óptimas condiciones a la vendimia. La excepcional sanidad de la uva favoreció el buen desarrollo de las fermentaciones y la obtención de vinos bien estructurados.

Nota de cata De brillante color amarillo pajizo pálido. Aroma sutil y elegante en el que destacan notas de banana, mango y melocotón. En boca es redondo, fresco y untuoso.

Maridaje El vino indicado para acompañar mariscos, pescados, arroces y pastas.

Production *Low temperature maceration helps to extract all the aromas from the Viura grapes. This is then followed by alcoholic fermentation at a controlled temperature of 18°C.*

Grape 50% Verdejo, 30% Tempranillo Blanco, 20% Viura
Alcohol 12 % Vol

Analytical data Total acidity: 5.9 g/l pH: 3.28

Best served at 48°F / 9°C

Evolution 18 months

2019 Vintage *The quality of the 2019 harvest is due to good wine development across the region, with an excellent canopy development and healthy ripening through the end of the season, despite some drought periods. The exceptional healthy conditions of the 2019 harvest were crucial to allow optimal fermentation, which led to well structured wines with excellent colour extraction.*

Tasting notes *A bright pale straw colour. Fine and subtle on the nose, with aromas of banana, peach and mango. On the palate it is round, fresh and unctuous.*

Pairing *Ideal to accompany seafood, fish, rice dishes and pasta.*

FORMATO	FORMATO CAJA	CAJAS POR PALLET	EAN	ITF	UPC	SCC
75cl	12	60 (15x4)	8435137008001	58435137008006	97985150462	58435137008006



Bodegas Viña Herminia S.L.

Camino de los Agudos, 1 - 26559, Aldeanueva de Ebro - La Rioja (ESPAÑA)

Tel.: +34 941 142 305 - Fax: +34 941 142 303

vherminia@vherminia.es
www.vinaherminia.es

