



Abel Estebas

B O D E G A S

DESDE 1955

ABEL ESTEBAS BLANCO



Elaborado a partir de una selección de uvas de la variedad viura de nuestros viñedos más viejos.

Elaboración: Extracción del mosto mediante el prensado de las uvas y fermentación del mismo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura controlada para potenciar los aromas de la variedad.

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Nota de cata

Color amarillo pálido brillante.

Aromas frutales, muy limpio y franco en boca, con sabor afrutado y muy refrescante.

Maridaje y Servicio: Ideal para consumir con pescados, mariscos, verduras y aperitivos. Temperatura de servicio 7-8°C

TEL.: 941 36 70 64
M.: 686 50 63 62

C/ REDAJALES, 2
26311 CORDOVÍN (LA RIOJA)

info@bodegasabelestebas.com
www.bodegasabelestebas.com