Paniza Blanco, Viura, DO Cariñena



Paniza Viura est un vin blanc frais et vibrant, issu du terroir unique de Cariñena en Espagne. Ce 100% Viura, cultivé à 700 mètres d'altitude, incarne l'équilibre parfait entre fruité et minéralité. Idéal pour les amateurs de vins blancs accessibles, élégants et pleins de caractère, il est le compagnon parfait des moments conviviaux et des plats légers.

Origine: Les vignes de Paniza s'épanouissent dans la D.O. Cariñena, sur des sols composés de schiste, de craie, de limon et d'argile rouge, au pied des montagnes ibériques. Le climat continental, marqué par des étés très chauds, des hivers froids et de forts contrastes thermiques entre le jour et la nuit, favorise une maturation optimale des raisins. La faible pluviométrie et l'ensoleillement généreux (2 800 heures par an) confèrent au Viura une intensité aromatique et une complexité remarquables.

Encépagement: 100% viura

Vinification: La fermentation a lieu en cuves inox, sous un contrôle rigoureux de la température, afin de préserver les arômes primaires et la fraîcheur du cépage. Le vin est ensuite stabilisé dans des conditions optimales, sans passage en bois, pour conserver toute sa pureté et son expression fruitée.

Dégustation: Ce Viura séduit par sa robe pâle aux reflets dorés et vert clair, cristalline et attrayante. Au nez, il déploie des arômes frais de citron, de fruits tropicaux et de pomme verte. En bouche, il est souple, bien structuré et vif, avec une acidité rafraîchissante qui en fait un vin facile à boire et très désaltérant.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait pour accompagner des plats légers et délicats, il se marie à merveille avec les fruits de mer, les canapés, les salades composées ou les poissons blancs grillés. Servir entre 7 et 10°C pour en apprécier toute la fraîcheur et la finesse.