



QUIRUS
RIOJA
RIOJA ALTA

QUIRUS

RIOJA

BLANCO 2025

RIOJA ALTA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Quirus Blanco est le résultat du savoir-faire et de la passion de 6 générations de la famille Quiroga de Pablo.
Un vin blanc frais et élégant, qui exprime toute la richesse et la diversité des terroirs de Rioja Alta.



TERROIR

Vignobles situés en Rioja Alta, sur des sols argilo-calcaires et caillouteux, à une altitude comprise entre 450 et 600 mètres. Un climat continental tempéré, idéal pour préserver fraîcheur, arômes et équilibre.



CÉPAGES

Assemblage de Viura, Sauvignon Blanc, Verdejo et Chardonnay. Une combinaison qui apporte fraîcheur, complexité aromatique et belle structure.



VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid pendant 12 à 24 heures. Pressurage doux et débourbage des moûts. Fermentation en cuves inox à température contrôlée pendant environ deux semaines.



ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines en cuves inox pendant quelques mois avec bâtonnage régulier pour plus de rondeur et de complexité.



DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets verts.

Nez : intensément aromatique, notes d'agrumes, de fruits blancs (poire, pêche), touches florales et végétales.

Bouche : vive et fraîche, belle acidité, équilibre parfait entre fruit, minéralité et subtilité. Finale élégante et persistante.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Parfait à l'apéritif. Idéal avec fruits de mer, poissons grillés, ceviche, salades composées, cuisine asiatique ou fromages de chèvre frais.



CÉPAGES

Viura, Sauvignon Blanc, Verdejo, Chardonnay



APPELLATION

DOCa Rioja (Rioja Alta)



ORIGINE

Rioja Alta
Espagne



MILLÉSIME

2025



DEGRÉ D'ALCOOL

12,5 % vol.



TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 – 10 °C



POTENTIEL DE GARDE

À boire jeune, jusqu'en 2028

LE PRODUCTEUR

Quiroga de Pablo

Depuis plus de 6 générations, la famille Quiroga de Pablo élabore des vins qui reflètent l'âme de Rioja.

Tradition, respect du terroir et innovation se conjuguent pour offrir des vins authentiques et expressifs.



QUIROGA DE PABLO
FAMILY WINERIES