

Launa Sel. Familiar Blanco 2016

Características

Variedad:

60% Viura, 40% Chardonnay.

Edad media viñedo:

39 años.

Elaboración:

Despalillado y prensado.

El mosto flor fermenta entre 16-18°C en bocoy (*tipo de barrica*) de 500L de roble francés nuevo.

Crianza:

5 meses en el mismo bocoy.

Afinamiento en botella:

Mínimo 6 meses.

Grado alcohólico:

12,5°.

Producción:

1.330 botellas.

Recomendación:

Consumir a 10-12°C.

Reconocimientos

Guía Peñin 2018: 91 Points

Guía Intervinos 2018: 92 Points



Bodegas *Launa*
Rioja Alavesa