

Oiz Blanco 2016

Características

Variedad:

40% Chardonnay, 60% Viura.

Edad media viñedo:

29 años.

Elaboración:

Despalillado y prensado.
El mosto flor fermenta a
16-18° durante 20 días.

Grado alcohólico:

12,5°.

Producción:

26.650 botellas.

Recomendación:

Consumir a 8-10°.

Reconocimientos

Guía Intervinos 2017: 90 Puntos

