

Launa Blanco sobre Lías 2018

Características

Variedad:

60% Viura, 40% Chardonnay.

Edad media viñedo:

39 años.

Elaboración:

Vendimia manual y suave prensado natural para extraer solamente el mosto flor. Fermenta en pequeño depósito inoxidable a temperatura controlada de 16° durante 3 semanas.

Crianza:

Una vez fermentado, el vino permanece en depósito durante 4 meses trabajando sobre sus lías finas.

Afinamiento en botella:

Mínimo 2 meses.

Grado alcohólico:

12,5°.

Producción:

6.060 botellas.

Recomendación:

Consumir a 9-11°C.



Reconocimientos

Guía Peñin 2020: **90 Puntos**

Guía Intervinos 2020: **91 Puntos**