

Launa Sel. Familiar Blanco 2018

Características

Variedad:

60% Viura, 40% Chardonnay.

Edad media viñedo:

39 años.

Elaboración:

Vendimia manual y suave prensado natural para extraer el mosto flor. Fermenta en barrica nueva de roble Francés sobre sus lías finas con el objeto de obtener volumen y estructura.

Crianza:

5 meses en las mismas barricas donde fermenta el vino.

Afinamiento en botella:

Mínimo 4 meses.

Grado alcohólico:

13°.

Producción:

1.330 botellas.

Recomendación:

Consumir a 12-13°C.



Reconocimientos

Guía Peñin 2020: **92 Puntos**

Guía Intervinos 2020: **93 Puntos**

International Wine Awards 2019: **Medalla de Oro**

Bodegas *Launa*
Rioja Alavesa