

# Oiz Blanco

## 2020

### Características

**Variedad:**

40% Chardonnay, 60% Viura.

**Edad media viñedo:**

Edad media de 39 años.

Rendimiento limitado a 6.300 kg/Ha.

Altitud media de 580 m.

**Elaboración:**

Vendimia manual. Despalillado prensado suave de uvas. El mosto fermenta a 16-17°C durante 20-22 días en pequeño depósito de inoxidable (10.000 l).

**Grado alcohólico:**

12,5°.

**Producción:**

19.800 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 8-10°C.

### Reconocimientos

Catavinum World Wine Competition 2021: **Medalla de Oro**

Guía SeVi 2021: **90 Puntos**

Guía Intervinos 2022: **91 Puntos**

