

# Launa Blanco sobre Lías 2021

## 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 16º durante 3 semanas.

**Crianza:**

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

**Fecha de embotellado:**

Junio 2022.

**Grado alcohólico:**

13º.

**Producción:**

6.650 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 9-11ºC.



## Reconocimientos

---

Guía SeVi 2022: **93 Puntos**