

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:

Una vez fermentado, el vino permanece en depósito durante 6 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**

Guía Intervinos 2023: **91 Puntos**