

Oiz Blanco

2021

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:

13°.

Producción:

19.800 botellas.

Recomendación:

Consumir a 8-10°C.



Reconocimientos

Guía Intervinos 2023: **91 Puntos**