

# Launa Blanco sobre Lías 2022

## Características

---

**Variedad:**

61% Viura, 39% 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 5 meses trabajando sobre sus lías finas.

**Fecha de embotellado:**

Marzo 2023.

**Grado alcohólico:**

13º.

**Producción:**

13.250 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 9-11ºC.



## Reconocimientos

---

Guía SeVi 2022: **93 Puntos**

Guía Intervinos 2023: **91 Puntos**

Bodegas *Launa*  
R i o j a   A l a v e s a