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 2023: **92 Puntos**
Guía Intervinos 2024: **92 Puntos**
International Wine & Spirits 2023: **Medalla de Oro**

Bodegas Launa
Rioja Alavesa