

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**

Bodegas *Launa*
Rioja Alavesa