

Launa Blanco sobre Lías 2024

Características

Variedad:

62% Viura, 38% 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 16° durante 3 semanas.

Crianza:

Una vez fermentado, el vino permanece en depósito durante 5 meses trabajando sobre sus lías finas.

Grado alcohólico:

13°.

Fecha de embotellado:

Marzo 2025.

Producción:

13.250 botellas.

Recomendación:

Consumir a 9-11°C.



Reconocimientos

Tim Atkin: **90 Puntos**

Guía Intervinos: **92 Puntos**

Guía SeVi: **91 Puntos**

Bodegas *Launa*
Rioja Alavesa