

VILLOTA SELECCIÓN

BLANCO 2019

VILLOTA
LASERNA · LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA



Mosto flor fermentado sobre lías en barrica de roble francés durante seis meses.
Gran volumen en boca. Persistente, con agradable acidez, frescura y sabor.

Se embotellaron 4.400 botellas de 0,75 l

AÑADA 2019. El seco invierno y un final de primavera tormentoso dieron paso a un verano modélico, de calor moderado y pocas precipitaciones. Al final del ciclo de maduración, se dieron condiciones extraordinarias. Vivimos una cosecha temprana y cómoda bajo un tiempo seco y soleado.

CALIFICACIÓN DOCA RIOJA.
Excelente.

VARIEDADES. 100% viura procedente de la parcela *Santa María*, plantada en 1975. Rendimiento de 3.000 Kg/Ha.

Cultivo respetuoso en busca de la armonía.

ELABORACIÓN. Al llegar a bodega, la uva pasa directamente a la prensa vertical. Obtenemos un 42% de mosto flor, que maceramos en frío en depósitos de pequeño tamaño. Cuando se ha iniciado la fermentación pasa a barricas de roble francés nuevas. Crianza de seis meses en barricas sobre lías. El vino se remueve periódicamente hasta que por cata decidimos trasegarlo y separarlo de las lías. Embotellado en junio de 2020.

NOTA DE CATA. Color amarillo pálido. Elegante nariz floral con aromas de roble muy bien integrados en la fruta. Gran volumen en boca, persistente, con agradable acidez y gran frescura y sabor. Muestra finura y potencial de envejecimiento y refleja bien las características del terreno. Consumo óptimo: 2023-2031.

ALCOHOL. 13,5% Vol.



RECONOCIMIENTOS

TIM ATKIN MW
RIOJA REPORT 2020



ROBERT PARKER
WINE ADVOCATE



HUDIN.COM
(Julio 2021)



GUÍA WINE UP 2023

