

VILLOTA

LASERNA · LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA

VILLOTA BLANCO SELECCIÓN 2017

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

2.340 botellas de 0,75 l.



FICHA DE CATA

VARIEDAD. Viura (100%).

PARCELA. Santa María, parcela de 45 años (plantada en 1975). Escaso rendimiento: 6.400Kg/ha.

VENDIMIA 2017. 11 de septiembre, en muy buen estado sanitario. Vendimia temprana en cajas después de una cuidada selección en campo. Prolongada sequía y altas temperaturas a lo largo de todo el ciclo. Gracias a las lluvias del final del ciclo, la viña se recuperó aunque con una lenta maduración del fruto.

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. 6 meses en barricas sobre lías. El vino se remueve periódicamente hasta que por cata decidimos trasegarlo y separarlo de las lías.

CALIFICACIÓN DOCA RIOJA. Cosecha MB “Muy Buena”

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: 2020-2027.

ALCOHOL. 13,6º Vol.

VILLOTA

Viña del Lentisco S.L. Av. de la Poveda 16, 01306 Lapuebla de Labarca, Álava.
info@vinovillota.com. Tel. 606 849 634. www.vinovillota.com