

SELVANEVADA

BLANCO 2021

VILLOTA
LASERNA · LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA



La versión blanca del vino tradicional de casa, la representación más abierta, alegre y fresca del vino de entrada. Un gran carácter ligado a un lugar, a unas variedades y a un estilo cotidiano.

Se embotellaron 15.500 botellas de 0,75 l.

AÑADA 2021. Tras un invierno suave y una primavera muy seca, junio empezó con tormentas severas, incluyendo el granizo que afectó notablemente varias zonas de nuestro viñedo. Pudimos recuperarnos y el verano, de una frescura inusitada y notable sequía, contribuyó al buen desarrollo de los racimos. Las muy bien recibidas lluvias de septiembre engordaron la uva sin perjuicio de su extraordinario estado de salud. La vendimia se prolongó durante semanas, ofreciendo un nivel de calidad como hacía años que no vivíamos.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Excelente.

VARIEDADES. 94% viura, 6% garnacha blanca y otras variedades blancas.

ELABORACIÓN. La uva se despalilla sin apenas estrujar y se prensa suavemente, con una pequeña maceración prefermentativa para aumentar la carga aromática. Fermentación en depósitos nuevos de acero inox. El vino madura 6 meses en barricas de roble francés

(de 225 y de 500 litros), en contacto con las lías y con *batonnage* semanal. Embotellado a mediados de junio de 2022.

NOTA DE CATA. Color amarillo muy claro. Nariz fina y aromática. Boca estructurada y muy fresca, con un volumen vibrante, que llama la atención. Sensaciones de fruta cítrica, frescura y mineralidad caliza. Persistencia sabrosa, expresiva, luminosa y refrescante.

ALCOHOL. 13 % Vol.



Muestra la frescura y la acidez propia de la finca, con un recuerdo mineral y una estructura maravillosamente equilibrada. Tiene una gran personalidad.

RECONOCIMIENTOS

TIM ATKIN MW
RIOJA REPORT 2022



GUÍA PEÑÍN 2022



WINE ENTHUSIAST

