

# VILLOTA SELECCIÓN

## BLANCO 2018

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 3.548 botellas de 0,75 l

**AÑADA 2018.** Añada de marcada influencia atlántica. Lenta evolución de la uva las últimas semanas del ciclo, lo que exigió un intenso seguimiento. El tiempo benévolo de septiembre nos permitió esperar a la óptima maduración fenólica de la uva. Vendimia en cajas el 21 de septiembre.

**CALIFICACIÓN DOCA RIOJA.**  
Buena.

**VARIEDADES.** 100% viura procedente de la parcela Santa María, plantada en 1975. Rendimiento de 2.920 Kg/

hectárea. 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: 2022-2030.

**ALCOHOL.** 13,6% Vol.



### RECONOCIMIENTOS

TIM ATKIN MW  
RIOJA REPORT 2020



ROBERT PARKER  
WINE ADVOCATE



HUDIN.COM  
(Julio 2021)

