

SELECCIÓN 2022

VINO DEL MUNICIPIO DE LAGUARDIA



VARIEDAD:

100% Viura.



PRODUCCIÓN Y CRIANZA:



Prensado suave y fermentado en bocoy durante 7 meses a temperatura controlada. Tras la fermentación, el vino ha permanecido con sus lías en la misma bodega durante 5 meses sobre un durmiente giratorio, girando el mismo semanalmente con el fin de conseguir mayor complejidad. Se ha completado la crianza con el afinamiento en botella hasta alcanzar su plenitud.

Embotellado a principios de junio de 2023



VISTA:

Color amarillo verdoso de capa media. Aspecto limpio y brillante.



NARIZ:

Intenso en aroma pero fresco a su vez. Presencia de hierbas aromáticas, cítricos y delicados aromas aportados por la bodega.



BOCA:

Sabroso, con volumen y buena acidez. Gran equilibrio entre fruta y bodega, predominando notas especiadas y cremosas. Largo en boca.



CONTENIDO ALCOHÓLICO: 12,5°.



RECOMENDACIÓN:

Consumir entre 10 y 12°C.



"Cultivar un verdadero amigo, requiere dedicación y tiempo"

