

# Launa Blanco sobre Lías 2020

## Características

**Variedad:**

60% Viura, 40% Chardonnay.

**Edad media viñedo:**

39 años.

**Elaboración:**

Vendimia manual y suave prensado natural para extraer solamente el mosto flor. Fermenta en pequeño depósito inoxidable a temperatura controlada de 16° durante 3 semanas.

**Crianza:**

Una vez fermentado, el vino permanece en depósito durante 4 meses trabajando sobre sus lías finas.

**Afinamiento en botella:**

Mínimo 2 meses.

**Grado alcohólico:**

13°.

**Producción:**

6.060 botellas.

**Recomendación:**

Consumir a 9-11°C.

## Reconocimientos

Guía Peñín 2022: **89 Puntos**

Guía Intervinos 2022: **92 Puntos**

Guía SeVi 2021: **94 Puntos**

