

Launa Selección Familiar Blanco 2019

Características

Variedad:

60% Viura, 40% Chardonnay.

Edad media viñedo:

39 años.

Elaboración:

Vendimia manual y suave prensado natural para extraer el mosto flor. Fermenta en bodega nueva de roble francés sobre sus lías finas con el objeto de obtener volumen y estructura.

Crianza:

5 meses en las mismas bodegas donde fermenta el vino.

Afinamiento en botella:

Mínimo 9 meses.

Grado alcohólico:

13°.

Producción:

660 botellas.

Recomendación:

Consumir a 12-13°C.



Reconocimientos

Guía Peñín 2022: **93 Puntos**

Guía Intervinos 2022: **93 Puntos**