



CHAVAL BLANCO

Nombre del vino: Chaval

Tipo de vino: Blanco

Añada: 2019

Grado alcohólico: 12,5%

Zona de producción: DOC Rioja

Variedades empleadas: Viura y Malvasía

2019

Las condiciones vegetativas fueron extraordinarias durante todo el año, y las lluvias se dieron en el momento adecuado, lo que permitió un perfecto estado sanitario de la uva.

Elaboración

La uva se vendimia de forma manual a principios de octubre, procedente de nuestros propios viñedos, tras lo cual macera muy brevemente y se prensa. El mosto resultante es desfogado de forma estática y fermenta a baja temperatura (no más de 16°C) para conservar sus aromas.

Notas de cata

A la vista se trata de un vino muy brillante, con un color blanco pálido y tonos verdosos.

En nariz tiene un aroma intenso y afrutado, con aromas a fruta blanca y toques cítricos

En boca resulta fresco y ligero, de paso suave y muy agradable, con recuerdos nuevamente a fruta blanca y de hueso.

Temperatura de consumo:

Se recomienda consumirlo muy frío, entre 6 y 10°C.