



CHAVAL BLANCO

Nombre del vino: Chaval

Tipo de vino: Blanco

Añada: 2020

Grado alcohólico: 13%

Zona de producción: DOC Rioja

Variedades empleadas: Viura y Malvasía

2020

La de 2020 fue la vendimia más temprana de los últimos años en nuestra zona, debido a que las altas temperaturas hicieron que el fruto madurase antes. También fue un año con mayores precipitaciones, lo que no impidió que el fruto contase con un excelente estado sanitario, gracias a los cuidados proporcionados.

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.