



# CHAVAL BLANCO

Nombre del vino: Chaval Blanco

Tipo de vino: Blanco

Añada: 2021

Grado alcohólico: 13%

Zona de producción: DOC Rioja, subzona Rioja Alta

Variedades empleadas: Chardonnay y Tempranillo Blanco

2021

La vendimia de 2021 transcurrió en las fechas habituales y la climatología fue bastante favorable durante todo el año, propiciando junto con los cuidados aplicados al viñedo, un excelente estado sanitario de la uva.

Elaboración

La uva fue recogida de forma manual durante la segunda semana de octubre, procedente de nuestros viñedos situados en Badarán.

Al entrar en bodega la uva macera muy brevemente y es prensada, tras lo cual el mosto desfanga de forma estática.

Fermenta a temperatura controlada (no más de 16°) para preservar todos sus aromas naturales.

Notas de cata

A la vista encontramos un vino de color amarillo pajizo, limpio y brillante.

En nariz se trata de un vino afrutado y aromático, con presencia de cítricos, frutas de hueso y ligeras notas a frutas tropicales.

En boca es un vino fresco y equilibrado, que evoluciona hacia un final persistente.

Temperatura de consumo:

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