



CHAVAL BLANCO

Nombre del vino: Chaval Blanco

Tipo de vino: Blanco

Añada: 2023

Grado alcohólico: 13%

Zona de producción: DOC Rioja, subzona Rioja Alta

Variedades empleadas: Chardonnay y Tempranillo
Blanco

Elaboración

La uva fue recogida de forma manual hacia mediados de septiembre, 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.