



CHAVAL BLANCO

Nombre del vino: Chaval Blanco

Tipo de vino: Blanco

Añada: 2025

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 medidados de septiembre, procedente de nuestros viñedos situados en Badarán.

Al entrar en bodega la uva 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, que anticipa frescura y elegancia.

En nariz se trata de un vino intenso y muy expresivo.

Destacan aromas de frutas de hueso, notas de fruta tropical y sutiles recuerdos cítricos. En segundo plano, delicados toques florales.

En boca es un vino fresco y equilibrado, que evoluciona hacia un final largo, limpio y elegante, que invita a seguir bebiendo.

Temperatura de consumo:

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