



## Notas de cata — Blanco 2016

“Un blanco para copear y disfrutar durante todo el año”



### notas de cata

Vino blanco elaborado con la variedad blanca mayoritaria de Rioja, Viura., presenta un color amarillo muy brillante y ligeros reflejos verdosos, Ricos y frescos aromas a flores blancas, cítricos, manzana y pera. En boca mucha fruta con excelente acidez.

### viñedo

Seleccionamos las uvas para nuestro blanco 2016 viura en viñedos situados en Rioja Alta, en los municipios de Briñas y Cuzcurrita de río Tirón. Viñedos con una edad media de 40 años

### Climatología

Comenzó el año 2016, siendo más cálido de lo habitual y con más humedad. La llegada de la primavera se inició con bajas temperaturas, a medida que los meses de mayo y junio avanzaban, el clima se volvió más seco y cálido de lo habitual, llegando los meses de agosto, septiembre y octubre a tener temperaturas más altas y sequía.

### vendimia

El año 2016 se inició la vendimia para este blanco el día 2 de octubre de 2016.

### vinificación

Tras una selección manual de uva. Se realizó una primera maceración de la uva despalillada en depósito de acero inox a 6º durante unas 12 horas, seguida de una maceración de 24 horas antes del prensado suave, se realizó una fermentación controlada de 16 grados durante 15 días. en depósito de acero inox. Grado alcohólico: 13% vol

### maridaje

Marisco, pescado, pasta, arroz y quesos frescos. Temperatura de servicio entre 8º y 10º. Tiempo de consumo durante los próximos 12 meses.

### BODEGAS BOHEDAL.

CRTA PANCORBO CAMINO DE LOS LIRIOS S/N, 26214 CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN, LA RIOJA, SPAIN.

info@bohedal.com www.bohedal.com

tel: 941 328064

