



Notas de cata — Blanco 2016

“Cuando la elegancia se transforma en blanco”



notas de cata

Este vino elaborado mayoritariamente con viura, tiene un precioso color amarillo brillante y ligeros reflejos verdosos, sus aromas recuerdan flores blancas, frutas blancas y ligeros tostados. En boca es equilibrado, fresco y elegante

viñedo

Seleccionamos las uvas para nuestro blanco 2016 viura en el viñedo Las Cruces, situado en Briñas. Viñedo con una edad de 90 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

Comenzó la vendimia para este blanco el día 8 de octubre.

vinificación

Tras una selección manual de uva. Se realizó una maceración de 24 en depósito de acero inox a 6° C antes de su prensado. Fermentación en barricas nuevas de 225 L de roble francés, americano y rumano durante 6 meses. Batonage sobre sus propias lías. Ensamblaje en mayo de 2017 y posterior embotellado en junio de 2017. Graduación alcohólica: 13,5°

maridaje

Mariscos, pescados, aves y carnes blancas. Temperatura de servicio entre 10° y 12°. Tiempo de consumo durante los próximos 2 años

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

