



**Nombre:** LIVIUS BLANCO FERMENTADO EN BARRICA, Reserva

**Añada:** 2018

**Variedades:** 70% Viura 30% Malvasía

#### ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kilos. Mesa de selección.

Pre fermentación en depósito durante 24 horas y prensado. Fermentación y Crianza en barrica nueva y de segundo año durante 12 meses. Clarificación con productos veganos.

#### DATOS TÉCNICOS

**Alcohol:** 12.90 % vol.  
**Acidez total :** 6,25 gr./l tartárica  
**Acidez volátil:** 0,43 Acética  
**Azúcar residual:** 2,7 g/l

#### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color dorado intenso

**Aroma:** Flores blancas, cítricos y tonos amielados.

**Boca:** Voluminoso, untuoso, complejo y equilibrado. Elegante madera. Largo e intenso.

#### GASTRONOMÍA

Combina con todo tipo de pescado, marisco y carne blanca. También con pasta.

Temperatura: 13° - 14°C

#### PRESENTACIÓN

Botella "Borgoña"

Cápsula 100% estaño

Corcho Natural Flor 49X24,2mm

Etiqueta autoadhesiva

Caja de cartón de 6 botellas en posición horizontal.

#### MENCIONES

93 Puntos Decanter (Top 20 Blanco Reserva Rioja 2022)

92 Puntos Tim Atkin

92+ Puntos Miquel Hudin

91 Puntos James Suckling

91 Puntos Peñín