

SELVANEVADA

BLANCO 2023

VILLOTA

LASERNA - LAGUARDIA
RIOJA ALAVESA



La versión blanca del vino tradicional de casa, la representación más abierta, alegre y fresca del vino de entrada. Un gran carácter ligado a un lugar, a unas variedades y a un estilo cotidiano.

Se embotellaron 4.700 botellas de 0,75 l.

AÑADA 2023. Seco y cálido, el invierno propició una brotación temprana, lo que aceleró el ciclo 15 días. El verano empezó seco pero fresco, con vientos de componente norte. A finales de agosto y principios de septiembre, dos episodios de calor extremo y algunas tormentas nos dieron una vendimia compleja y muy trabajada, que finalmente resultó en racimos de una alta calidad.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Muy Buena.

VARIETADES. 56% viura, 26% tempranillo blanco, 18% otras variedades blancas.

ELABORACIÓN. La uva se despallilla sin apenas estrujar y se prensa suavemente, con una pequeña maceración prefermentativa para aumentar la carga aromática.

El mosto fermenta en depósitos nuevos de acero inoxidable. Cuatro meses de crianza en barrica francesa de 225 litros, en contacto con las lías y con una rutina de *batónnage* semanal. El vino se embotelló en noviembre de 2024.

NOTA DE CATA. Color amarillo muy claro. Nariz fina, en la que aparece el intenso componente aromático del tempranillo blanco.

Boca estructurada y muy fresca, con un volumen vibrante y rico que llama la atención. Sensaciones de fruta cítrica, fresca, jugosidad y mineralidad caliza. Persistencia sabrosa, expresiva, luminosa y refrescante.

ALCOHOL. 13% Vol.



RECONOCIMIENTOS
(Añada 2022)

GUÍA PEÑÍN 2025



TIM ATKIN MW



JEB DUNNUCK



VINOUS



WINE UP

