



**Betolaza**

**RIOJA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



90% VIURA  
10% GARNACHA BLANCA



SIN ROBLE



2025



BRIONES



3 MESES  
MÍNIMO



13,0% ALC/VOL



## BETOLAZA BLANCO

**“Frescura y Alegría”**

### SOBRE EL VIÑEDO:

Parcelas comprendidas entre los 35 y 63 años de suelo Franco mayormente arena y limo muy profundos que obtienen muy poca producción.

### MICROVINIFICACIÓN:

Vendimia tardía y manual con selección de racimos en viñedo, suave prensado y limpieza de mosto por flotación, fermentación en inox a baja temperatura con levaduras neutras. Después de la fermentación, remontados del mosto para poner las lías finas en suspensión. Antes del embotellado un trasiego y suave filtrado con placas.

### GUARDA:

Sin roble, se guarda en inox, hasta su embotellado.

**PRODUCCIÓN AÑADA:** 5.200 botellas de 0,75 l.