

VILLOTA

Blanco Selección

Mosto flor fermentado sobre lías en barrica de roble francés durante seis meses. El resultado es el gran volumen en boca de un vino persistente, con maravillosa acidez, frescura y sabor.

VARIETADES

100% viura procedente de la parcela Santa María, plantada en 1975. Cultivo respetuoso en busca de la armonía.

ELABORACIÓN

Tras prensar la uva en vertical, obtenemos un 42% de mosto flor, que mace en frío en depósitos de pequeño tamaño. Al iniciar la fermentación, pasa a barricas de roble francés nuevas. Cría seis meses en barricas sobre lías, con periódico removido de lías.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido. Elegante nariz floral con aromas de roble muy bien integrados en la fruta. Gran volumen en boca, persistente, con agradable acidez y gran frescura y sabor. Muestra finura y potencial de envejecimiento y refleja bien las características del terreno.

