

VILLOTA
LASERNA — LAGUARDIA
RIOJA ALAVESA

La esencia de la finca

Villota es la gama insignia. La imagen líquida de las virtudes de nuestra finca Villota. Fruta, naturaleza, elegancia.

VILLOTA

Blanco

Las variedades blancas hablan por sí mismas, reflejando fielmente los diferentes entornos que coexisten en nuestra extensa finca. La combinación de todas ellas crea una armonía atemporal y placentera.

VARIETADES

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

ELABORACIÓN

Despalillado y prensado para preservar los aromas. Fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés (225 y 500 l) en contacto con lías.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido. Notas florales, cítricas, especiadas, fruta blanca, melocotón y anís. En boca tiene frescor y textura. Final balsámico con matices minerales. Vibrante, profundo y complejo, con gran equilibrio y un retrogusto largo y delicioso.

