

SELVANEVADA

Blanco

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

VARIEDADES

56% Viura, 26%
Tempranillo Blanco y 18%
otras variedades blancas.

ELABORACIÓN

La uva se prensa suavemente, con una breve maceración prefermentativa para potenciar aromas. Fermenta en depósitos de acero inox. Madura 4 meses en barricas de roble francés. Batónnage semanal de lías.

NOTAS DE CATA

De color amarillo muy claro, la presencia de tempranillo blanco ofrece notas muy aromáticas. En boca es estructurado y muy fresco, con un volumen vibrante y rico. Ácido, cítrico y mineral. Persistencia refrescante.

