



## VINO BLANCO

- **Añada 2019:** 1.100 botellas
- **Variedades:** Viura (80%), Malvasía (15%) y Calagraño (5%)
- **Fecha de vendimia:** 24 de septiembre, en cajas de 12 kg
- **Alcohol:** 14%
- **Fermentación:** 20 días en tina de 1.000 litros de roble francés.
- **Crianza:** 4 meses en tina de 1.000 litros de roble francés con removidos de las lías.

El objetivo de este vino es representar las uvas blancas que nos encontramos en los viñedos viejos de Rioja Alavesa.

En estos viñedos se mezclaban las variedades blancas con las tintas, situándose las blancas principalmente en las cabezadas de las viñas. La Viura principalmente, alternándose con la Malvasía Riojana y la Calagraño, en diferentes porcentajes según el viñedo.

Es un vino con aromas florales y fruta madura.

En boca es un vino fresco, goloso y con volumen, que conforman un vino bien equilibrado.



C/ Mayor, 104 - 1°  
01300 Laguardia (Álava)  
Tels.: 606 202 881 · 628 478 883  
gonzalezayala@gonzalezayala.com  
[www.gonzalezayala.com](http://www.gonzalezayala.com)

**RIOJA ALAVESA**