



VINO BLANCO

- **Añada 2024:** 756 botellas.
- **Variedades:** Viura (80%), Malvasía (10%) y Calagraño (10%)
- **Fecha de vendimia:** 19 de septiembre en los viñedos de Redondillo y San Lázaro, y el 25 de septiembre, en el viñedo de Valcavada, en cajas de 12 kg
- **Alcohol:** 13%
- **Fermentación:** 20 días. 50% en una barrica de 350 l y otro 50% en un depósito de acero inoxidable.
- **Crianza:** 6 meses con removido de lías. El 50% en una barrica de 350 l de roble francés y el otro 50% en un depósito de acero inoxidable.

Un 50% proviene del viñedo de Valcavada, un 40% del de San Lázaro y un 10% del de Redondillo.

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 - 1º
01300 Laguardia (Álava)
Tels.: 606 202 881 · 628 478 883
gonzalezayala@gonzalezayala.com
www.gonzalezayala.com
RIOJA ALAVESA