



Bodegas
Landaluce

Elle de Landaluce

BLANCO 2022

Blanco con Crianza de la D.O.Ca. Rioja, subzona Rioja Alavesa

Landaluce

6 u x 750 ml

Está elaborado con uvas de la variedad Garnacha blanca de viñas procedentes de viñedos en Laguardia, vendimiadas el 15 de septiembre.

Fue una vendimia realizada en cajas y de madrugada con la finalidad de que la uva entrase fresca a bodega para mantener al máximo su potencial aromático.

Entró en idóneas condiciones de madurez y color de baya, entre amarillo y amarillo ámbar, con concentraciones de tanino muy bajas, con el objetivo de eliminar agresividad al vino y preservarlo de futuras oxidaciones, buen equilibrio entre acidez y alcohol, factores muy apropiados para vinos fáciles de beber y de larga duración.

Fermentado a baja temperatura (16–18°C) durante 2 semanas en depósitos de acero inoxidable y trasegado, con sus lías totales, a barricas de roble francés nuevas, efectuando un *batonage* diario durante 2 meses.

Nota de cata:

Aspecto: amarillo con reflejos verdosos. limpio y brillante.

Aroma: fresco, con aromas de flores blancas, con toques cítricos y de piña; de fondo aparecen notas de mentolado y tostado.

Boca: amplia, fresca y grasa, elegante por su finura, con mucho volumen y ligera sensación glicérica; fácil de beber, con mucha armonía y postgusto persistente con recuerdos de fruta fresca.

Otras características:

Viñedos: Fuente del Espino, en Laguardia.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Variedad de uva: Garnacha blanca.

Vendimia: 15 de septiembre de 2022.

Grado alcohólico: 14% vol.

Consumo: conviene degustarlo no excesivamente frío, a unos 8°C, para que exprese toda su complejidad aromática, acompañando a guisos de pescado y quesos frescos.



GUÍA
VINO COTIDIANO
2014-15
90
PUNTOS

Bodegas Landaluce
www.bodegaslandaluce.es