

TXARO// BLANCO



TIPO DE BOTELLA (CAPACIDAD)
Bordelesa Enologic 75 cl.



TOTAL PRODUCCIÓN
1.200 Botellas



ZONA/SUBZONA
Rioja Alavesa (Lanciego)



FECHA SALIDA AL MERCADO
Septiembre 2022



COMPOSICIÓN VARIETAL
Viura y malvasia

LUIS R TXARO BLANCO

ELABORACIÓN

Uva recogida a primeros de octubre en cajas de 15 kg. Selección manual en campo.

Prensado champenoise para obtener el mosto flor. Fermentación espontánea en barricas de roble francés de gran capacidad, entre 12 y 15 ° C durante 25 días. Crianza durante 9 meses en boucoyes de madera nueva de roble francés de 500 l. Vino elaborado a partir de la parcela del Juncal.

Viñedo marcado por su suelo de poca profundidad formado por complejos arcillo calcáreos le permite obtener un viñedo con un vigor controlado y una producción escasa. Este vino tan especial destaca por su acidez y frescura, además de una complejidad.

NOTA DE CATA

Color amarillo verdoso pálido presentando un aspecto limpio y brillante. Nariz a copa parada presenta notas cítricas, melón, pomelo, en movimiento aparecen notas más minerales.

En boca se presenta de entrada goloso, conducido por una acidez vibrante y una anchura en la boca espléndida, terminando con un tanino dulce.

MARIDAJE

Maridaje txaro urago blanco pescado, pollo, ave, crustaceos.

Bodegas D Luis R.

Camino de Elvillar, 22. Lanciego/Lanciego.
Rioja Alavesa. País Vasco. Tel. +34 945 60 80 22



www.bodegasdeluisr.com