

BODEGAS

COVILA

BLANCO 2019

En Covila hacemos vino con nuestras propias manos y de nuestros propios viñedos. Por eso decimos que este vino es muy nuestro y muy de aquí, de Rioja Alavesa. Un coupage de Viura, Sauvignon Blanc y Malvasía para un blanco con una complejidad fácil de entender.

TIPO DE VINO

Blanco joven.

VARIETADES

Viura 85%, Sauvignon Blanc 10% y Malvasía 5%.

VIÑEDO

Las uvas de viura y malvasía provienen de viñas viejas, plantadas en vaso, situadas en las zonas de mayor calidad de los viñedos: las cabezadas. Debido a su edad, son cepas altas que regulan muy bien la cantidad y estructura de las uvas. El complemento que aportamos de juventud y aroma del Sauvignon Blanc con notas exóticas e intensas en nariz contribuye a la complejidad que el vino posee.

VINIFICACIÓN

La fermentación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable a baja temperatura, durante 17 días. Tras este periodo se realiza una crianza sobre lías de dos meses, manteniendo cada variedad por separado.

CALIFICACIÓN AÑADA 2019

Buena.



NOTAS DE CATA

'Un vino con una complejidad fácil de entender.'

Color amarillo pajizo con reflejos verdes suaves. En nariz es franco, intenso y muy complejo. Encontramos aromas tropicales, a piña y pomelo con un toque de manzana verde muy típica de los vinos viuras y aromas fermentativos que ensamblan bien con los varietales y aportan complejidad y elegancia al vino. En boca es un vino fresco, afrutado, con post-gusto largo y un final ligeramente amargo que aporta longitud.

MARIDAJE

Marisco, pinchos, snacks, verduras, carnes blancas, sushi y pescados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 °C - 10 °C.

FORMATOS

Caja de 6 ó 12 botellas, tipo de cierre: rosca o corcho. Disponible código EAN.

covila.es