



ALTANZA

BODEGAS

Battonage

BLANCO SOBRE LÍAS

Vino equilibrado, fresco y untuoso procedente de viñedos viejos, resultado de una diaria dedicación de nuestro enólogo Carlos Ferreiro para lograr una gran complejidad.

VIÑEDO

80% Viura procedente de viñas viejas de 70 años de Rioja Alavesa.
20% Sauvignon Blanc de viñedos de 600 metros de altitud.

ELABORACIÓN

La vendimia se realizó de manera manual en cajas de 12 kg entre los días 7 y 12 de septiembre.

Tras una lenta fermentación en barricas de roble francés, americano y Acacia, este vino blanco de edición limitada permanece 12 meses sobre sus propias lías, realizando **battonages** diarios durante los primeros meses, obteniendo una buena fusión entre la frescura de su fruta y la profundidad de su crianza sobre lías.

NOTA DE CATA

Amarillo limón, claro y brillante. Aromáticamente intenso y fresco. La añada 2022 revela notas distintivas de su varietal principal, como pera, manzana y sutiles toques cítricos. A continuación, se aprecian matices lácticos y aromas a pan tostado, propios de su crianza sobre lías. Este vino también ofrece sabores más exóticos que caracterizan a la Sauvignon de nuestra Finca.

En boca, es untuoso y persistente

MARIDAJE

Perfecto acompañante para entrantes como foie y quesos cremosos. Ideal con platos de cocina japonesa, peruana y nikkei (fusión de ambas).

EDICIÓN LIMITADA 4.987 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 °C

ALC.: 13%

VINO VEGANO

