



BODEGAS
SEÑORÍO DE LÍBANO
RIOJA ALTA - ESPAÑA

IN·VITA

BLANCO JOVEN

VITICULTURA

Este vino procede de nuestras 10 Has. de viñedos situados en La Roca del Vallés, en el paraje de Bell-Lloc.

ELABORACIÓN

El Sauvignon Blanc fue vendimiado a principios de septiembre, a mano y en cajas de 20 Kg. La Pansa Blanca fue vendimiada a principios de octubre, también a mano y en remolques de 2.500Kg. de ace-

ro inoxidable. Paso posterior por mesa de selección para eliminar todos los racimos defectuosos. Maceración con nieve carbónica durante 6 horas y prensado en prensa neumática. fermentación a 16 grados centígrados durante 21 días. permaneció sobre sus lías durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

En el encontramos la pasión mediterránea suavizada por los vientos

procedentes del majestuoso y cercano Montseny, de 1.712 metros de altitud. El sabio ensamblaje de variedades aporta el cuerpo y la tipicidad de la Pansa Blanca, clásica en la denominación de Origen de Alella, con el aroma y elegancia propios del Sauvignon Blanc. Color pajizo brillante. Aroma elegante, expresivo: fruta madura, cítricos y notas tropicales. en boca se muestra graso, fresco, complejo y persistente.



D.O.
ALELLA



50% PANSA
BLANCA
50% SAUVIGNON
BLANC

12°



12 x 75 CL



6 x 75 CL