

# VILLOTA

LASERNA · LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA

## SELVANEVADA 2018

En recuerdo al vino tradicional en casa, se distingue por su frescura y carácter vibrante. Un vino ligado a un lugar.

15.333 botellas de 0,75 l



VARIEDADES. Tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo. Cultivo respetuoso en búsqueda de la armonía.

AÑADA 2018. Lenta evolución de la uva las últimas semanas del ciclo, lo que exigió un intenso seguimiento del viñedo. El tiempo benéfico de septiembre nos permitió esperar a la óptima maduración de cada parcela. Es una añada con marcada influencia atlántica. Vendimia en cajas del 28 de septiembre al 2 de octubre de 2018, tras una selección de la uva en campo.

ELABORACIÓN. Fermenta 12 días con remontados y dos "delestages", se descuba y 24-48 horas más tarde se pasa a barricas francesas. Maceración controlada al final de la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea en enero de 2019, separando las lías en tres trasiegos. Crianza de seis meses en barrica francesa. Embotellado el 20 de enero de 2020.

CALIFICACIÓN DOCA RIOJA. Cosecha B "Buena".

NOTA DE CATA. Aromas frutales, complejos por el coupage de las tres variedades. Estructura que recuerda a los vinos tradicionales de Rioja, con colores intensos y vivos. Fresco y vivaz en boca. Una sutil madera resalta la fruta. Nuez moscada discreta, canela y trufa. Expresión fiel de un viñedo y un paisaje.

Consumo óptimo: 2020-2024.

ALCOHOL. 13º Vol.

SELECCIONADO EN EL  
CUADRO DE HONOR DE LA 11<sup>a</sup>  
GUÍA DEL VINO COTIDIANO

Guía del *vino cotidiano*  
los mejores vinos por menos de 10 €

ROBERT PARKER  
WINE ADVOCATE



Rioja 2021  
Special Report  
BY TIM ATKIN MW



VILLOTA

Viña del Lentisco S.L. Av. de la Poveda 16, 01306 Lapuebla de Labarca, Álava.  
[info@vinovillota.com](mailto:info@vinovillota.com). Tel. 606 849 634. [www.vinovillota.com](http://www.vinovillota.com)