



ELVILLAR DE ÁLAVA
FAMILIA MERUELO

LAR de PAULA

VINOS
VARIETALES



LAR de PAULA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2016



Viura y Malvasía. Suelo arcillo calcareos



Vino elaborado en depósitos de acero inoxidable de 18.000 litros de capacidad. maceración pelicular.

La fermentación se realiza en barrica nueva de roble francés y americano en las que permanecerá alrededor de 90 días. Permanecerá en botella un mínimo de 6 meses antes de su comercialización.

Producción: 12.000 botellas.



Color: amarillo pálido, limpio y brillante.

Nariz: gran intensidad, frutas cítricas y blancas, madera bien integrada.

Boca: fresco, intenso, con una fina acidez y un final marcado por los taninos dulces de la madera.

LAR de PAULA



T. + 34 945 604 068



info@lardepaula.com



Cercas Altas nº6 · 01309 ELVILLAR · ALAVA