




**MACROBERT & CANALS**  
*Atípicos de Rioja*



Vino	<b>La Nave Blanco 2023</b>
Variedades	Garnacha Blanca 15% y Viura 85%
Origen	Rioja Oriental, Rioja Alavesa y Rioja Alta
Producción	5.066 botellas
Viñedo	Este es nuestro vino que representa el tradicional vino de ensamblaje de todas las zonas de Rioja, para el cual, seleccionamos pequeñas parcelas distribuidas por toda la Denominación. Lo que se pretende es reflejar toda esa diversidad que ofrece Rioja, con sus distintos suelos, climas y variedades.
Bodega	Las uvas se vendimian a mano, se seleccionan y se hace un prensado del racimo entero. El mosto se enfría y se clarifica de manera natural durante 48 horas. Después, se trasiega el mosto limpio a los depósitos de hormigón donde realiza la fermentación y se cría durante 3 meses sobre sus lías. Finalmente se trasiega y reposa otros 3 meses sobre sus lías finas antes de ser embotellado. En bodega intentamos mantener todo los aromas de la fruta y expresar nuestra impresión del terroir y de las características de la añada en Rioja.
Notas de cata	El vino tiene un color amarillo limón con reflejos verdosos, con aromas de lima, pera, melón y melocotón. El paladar es seco con intensidad media, buena acidez y grado alcohólico medio. Es un vino elegante, sutil y muy refrescante.
Alérgenos	Contiene sulfitos
Energía	66kcal/100ml
	<b>La Nave Blanco 2023</b> Alcohol 11,5% - Acidez total 4,8 g/l - pH 3,4 - Azúcar Residual 1,0 g/l - SO <sub>2</sub> Total: <80 mg/l

**Código botella:** 8415001432316 - **Código caja:** 18415001432313 - **Lot #:** LNB23 - **Población de destino:** Población mayor de edad que no sufran alergias o intolerancias a los sulfitos. No recomendado para mujer embarazadas. Producto listo para el consumo. Mantener en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz y sin vibraciones.



**MACROBERT & CANALS**  
*Atípicos de Rioja*

