



Vino blanco elaborado con uvas de la variedad Viura y Malvasía plantadas en 1903 y 1907. Las uvas han sido vendimiadas a mano en cajas de plástico de 15 kilos. La vendimia es seleccionada racimo a racimo mediante mesa de selección. Después pasan por una despalladora-estrujadora hasta llegar a los depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Se realiza una prefermentación en frío durante 24 horas para extraer al máximo aromas frutales. Prensado con una prensa vertical. Fermentación y crianza en barrica nueva de roble francés y húngaro con sus lías, realizando batonage durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color dorado intenso con aromas a flores blancas, cítricos y tonos amielados. En boca, voluminoso, untuoso, complejo y equilibrado. Elegante madera. Largo e intenso.



LIVIUS
B L A N C O
FERMENTADO EN BARRICA

Camino De Ventosa S/N, 26371 Ventosa, La Rioja
T:941 44 19 05 / www.bodegasalvia.es

LIVIUS
BLANCO
Fermentado en Barrica
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



Tipo de vino: Blanco
Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja
Variedades: 70% Viura y 30% Malvasía

Mecanización: Despalillado
Prensado: Prensa manual
Fermentación: En barrica

Tiempo de crianza: 6 meses en barrica
Tipo de barrica: Roble francés y húngaro
Presentación botella: Borgoña 75 cl.

DATOS LOGÍSTICOS

BOTELLA

Tipo de botella: Borgoña
Capacidad: 0.75 l.
Peso bruto: 1300 gr.
Peso vidrio: 540 gr.
Tipo de corcho: Natural (49 x 24 mm.)
Tipo de cápsula: Estaño
Alto x Ancho: 301 x 83,5 mm.
Cod. EAN: 8437004832177

CAJA

Tipo de caja: Cartón
Unidades caja: 6 botellas
Peso bruto: 8,200 kg.
Alto x Largo x Ancho: 18,3 x 33,4 x 24,7 cm.
Cod. EAN: 8437004932174

PALET

Tipo de palet: Europalet (80 x 120 cm.)
Unidades palet: 70 cajas
Unidades capa: 10 cajas
Peso bruto: 596 kg.
Peso palet: 22,50 kg.
Tipo protección palet: Film Retractil
Alto x Largo x Ancho: 1,46 x 1,20 x 80 cm.