



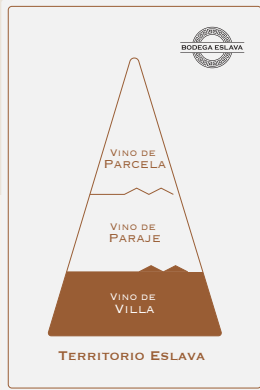
VINO DE VILLA

Bodega Eslava Blanc

Bodega Eslava Blanc nace para expresar la **diversidad del territorio de Eslava**, motivo por el cual se integra en la familia de los Vinos de Villa, fiel reflejo de su origen.

La historia cuenta que, entre las cepas de garnacha tinta, **de vez en cuando aparecían cepas con racimos de uvas blancas**, una curiosidad que sorprendió generación tras generación en las familias viticultoras. Hoy se sabe que **la garnacha tinta y la garnacha blanca comparten estrecho parentesco**, y en Eslava se están recuperando estas cepas blancas en diferentes Parajes para reencontrarse con esa memoria viva del viñedo.

De sus características destacan los **aromas a fruta blanca entremezclados con notas herbales** tan características de la Baja Montaña y una boca muy refrescante aportada por su acidez.



DATOS TÉCNICOS

Zona:

D.O. Navarra

Elaboración:

Fermentado con levadura autóctona seleccionada del territorio en depósito de hormigón Galileo

Tipo:

Blanco

Variedad:

100% Garnacha Blanca de viñas jóvenes. Uva exclusiva de la Villa de Eslava

Viticultura:

Regenerativa gestionada con la propia población microbiana seleccionada del Territorio

Crianza:

Sin crianza

VIÑEDO

Bodega Eslava Blanc se ha elaborado con uva de **dos parcelas de Garnacha Blanca** ubicadas en los parajes de Argabidea y Talayonda, con **orientación sur y a 470 mts de altitud**. Este tipo de suelo con mayor contenido arcilloso confiere al vino un carácter más frutal y expresivo.