

BLANCO

La singularidad de las variedades blancas de Rioja

AÑADA 2022

Añada caracterizada por la sequía y la sucesión de olas de calor. La vendimia fue de las más tempranas de la historia. El momento de vendimia se eligió en base a acidez y pH, más que el grado alcohólico, primando la búsqueda de frescura.

VARIEDADES

Viura, Garnacha blanca y Tempranillo blanco

VIÑEDO

Tempranillo blanco procedente de viñedos situados a gran altitud y con suelos arenosos muy permeables que proporcionan condiciones óptimas para la elaboración de blancos frescos y con una elegante acidez.

Garnacha blanca procedente de nuestra finca "Los Almendros" con suelos poco profundos arenosos con abundantes gravas calcáreas.

Viura de la zona de Arenzana, perfecta para el cultivo de esta uva blanca característica de Rioja.

ELABORACIÓN

Tempranillo blanco y Garnacha blanca fermentan por separado en depósitos de hormigón, mientras que la Viura lo hace en depósitos de acero inoxidable. Cada variedad se trabaja un mínimo de 3 meses en lías. El ensamblaje se realiza en depósitos de acero inoxidable hasta el embotellado.

NOTAS DE CATA

 Color amarillo pálido de reflejos verdosos.

 Gama de aromas exóticos, balsámicos (hinojo) con un fondo cítrico.

 Fresco, equilibrado, untuoso y largo. Sobresalen sabores cítricos y de fruta blanca con fondo floral.



ALCOHOL

13% vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

5°C - 8°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Vino ideal para mariscos y pescados. Marida perfectamente con comidas picantes, como la cocina tailandesa, mexicana o india.

