

INTENSO Y COMPLEJO



VIÑEDOS

Vendimiados a mano y situados en la comarca de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta. Su edad media supera los 40 años.



VARIEDADES

100 % Viura



ELABORACIÓN

Maceración pelicular del mosto con los hollejos a baja temperatura durante 24 horas para la máxima extracción de precursores aromáticos. Desfangado en frío previo a la fermentación alcohólica durante aproximadamente 24 horas. Cuando la concentración de azúcares comienza a bajar pasa a barricas nuevas de procedencia americana donde finaliza la fermentación alcohólica. Crianza sobre sus lías finas que son removidas para mantenerlas en suspensión dos veces por semana durante 3 meses y medio. Este vino no realiza la fermentación maloláctica ya que hemos buscado preservar esa acidez que le otorga su frescor característico.



NOTAS DE CATA

Es un vino sutil y diferente. De atractivo color amarillo pálido con reflejos alimonados, muy brillante.

Su nariz expresa una gran elegancia y complejidad potenciada por su estancia en barricas con las lías, combinando los tonos frutales tipo pera y piña con los de flores blancas y cítricos, en perfecta sintonía con los recuerdos tostados, frutos secos, coco y vainilla sobre un sugerente fondo de pastelería.

En boca resulta sedoso y de gran volumen con la acidez justa para otorgarle frescor y viveza, con un paso sabroso a frutas blancas y cítricos. Muy goloso y persistente en su final con un postgusto lleno de notas frutales y tostados.



MARIDAJE

Ideal para degustar con quesos, carnes de ave, pescados, hojaldres de verduras y menestras.



Medalla de Plata
International
Wine Challenge, 2015
Añada 2014



Medalla de Plata
AWC Vienna International
Wine Challenge, 2015
Añada 2014



Guía Peñin, 2018
Añada 2016



Tim Atkin
Master of Wine, 2018
Añada 2016

