

ANTEA EDICION LIMITADA

2019

D.O.Ca. RIOJA

Blanco de autor fermentado en barrica



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Vino resultante de la conjunción de dos de las más interesantes variedades blancas riojanas: Viura vieja y Tempranillo Blanco. Por un lado, los racimos de cepas viejas de viura entremezcladas y salteadas en pequeñas viñas de tinto, aportan una gran estructura y elegancia. Por otro lado, un ligero porcentaje de la variedad autóctona Tempranillo Blanco, que confiere acidez, frescura, vivacidad y excelente capacidad de guarda.

SUELOS

Mayormente arcilloso – calcáreo, generalmente con vetas calizas, ya que las cepas blancas se solían plantar en los “cogotes” o zonas altas y pobres de las parcelas. El resto de la parcela se destinaba a variedades tintas.

CLIMA DOMINANTE

Clima atlántico suave con estaciones marcadas.

VENDIMIA

100% vendimia manual al detalle, recorriendo todas esas pequeñas zonas de las viñas viejas que tienen “corros” o áreas plantadas de viura, allí donde el suelo es más pobre.

VINIFICACIÓN

Cada variedad se elabora por separado, con el mismo protocolo esmerado. Enfriado de la uva y maceración en frío durante unas horas. Prensado muy suave en pequeña prensa estática. Limpieza del mosto por decantación para iniciar la fermentación alcohólica sobre sus lías en barricas nuevas de roble francés. Bâtonnage varias veces a la semana durante los siguientes meses, manteniendo así las lías finas en suspensión, ganando complejidad, elegancia y untuosidad. Respetando a su vez la vivacidad de la fruta. El tiempo total de barrica se decide por cata periódica de seguimiento estricto, para que sea envolvente pero no predominante. Así, cada añada tiene diferentes plazos y tiempo de barrica.

AFINADO EN BOTELLA

Al menos 3 meses antes de su comercialización.

NOTA DE CATA

Antea destaca por su elegancia y finura. Su intenso y complejo aroma combina matices de manzana madura con delicadas notas tostadas y ligeras trazas de minerales. En boca es sedoso, suave y lleno, con deliciosos sabores y una complejidad equilibrada. Este magnífico vino blanco revela el carácter de sus uvas locales con clase y elegancia.

Servir a 12 °C.

Contenido de alcohol: 13,5%.

COMERCIALIZACIÓN

Junio 2021

VARIEDADES DE UVA

Viuras viejas de muy poca producción y Tempranillo blanco

SUPERFICIE DE VIÑEDOS

Pequeñas parcelas de viñedos de altura para conseguir el punto de vivacidad necesario.

PRODUCCIÓN LIMITADA

14.336 botellas

ENÓLOGOS

Fernando Costa y Alberto Anguiano



Vino apto para veganos