

Antea | 2022 D.O.CA.
BLANCO DE AUTOR FERMENTADO EN BARRICA RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Viuras viejas y Tempranillo blanco.

CLIMA DOMINANTE

Clima atlántico suave con estaciones marcadas.

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.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

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



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa & Alberto Anguiano.

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 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 bodega se decide por cata periódica de seguimiento estricto, para que sea envolvente pero no predominante. Así, cada añada tiene diferentes plazos y tiempo de bodega.

AFINADO EN BOTELLA

Al menos 3 meses antes de su comercialización.

COMERCIALIZACIÓN

Septiembre 2023.

Notas de cata

Color amarillo pajizo, brillante. Nariz fresca y compleja, las frutas maduras (manzana reineta, pera, frutas de hueso) se enlazan con notas de brioche y tostados finos muy bien integradas. En copa arroja una multitud de matices que agrandan unos aromas a flores blancas.

Vino largo, redondo y voluminoso en boca. La frescura de su acidez equilibrada y la complejidad de su delicado fondo de roble brindan complejidad y sostén al vino, dejando un final de cata largo y goloso. Por vía retronasal destacan notas a lías y un fondo avainillado que se funden con la fruta madura.

Un vino con gran personalidad, versátil, a la vez que fácil de disfrutar en multitud de momentos, eventos y maridajes.

90 TIM ATKIN

Servicio a: 12° C.
Graduación: 13% Vol.

Vino apto
para veganos 

 SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection