

*Antea*BLANCO DE AUTOR FERMENTADO EN  
BARRICA

2024

D.O.CA.  
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 Anguano.

## 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.

## Notas de cata

Color brillante, amarillo pajizo.

Nariz fresca y compleja, con multitud de sensaciones superpuestas que dejan un conjunto armónico y muy interesante. Aparecen en primera olfacción aromas a fruta de hueso (melocotón blanco) y un recuerdo cítrico. Tenemos una base aromática con sensaciones de madera fina, toques ahumados y un recuerdo a panadería. Estas agradables sensaciones aportan complejidad, y con el paso del tiempo ganan presencia en cata, tanto en copa como por vía retronasal. Obtenemos de este modo un vino fresco y alegre, en donde aparecen varias líneas aromáticas que dibujan una tela de araña muy divertida que nos acaba atrapando.

Vino con mucho volumen y muy glicérico, con paso elegante y fresco por boca. Por vía retronasal reaparece la madera, la fruta blanca y ese recuerdo agradable a panadería. Todo ello hace que el final de cata sea largo, agradable y muy interesante. Vino polivalente, apto tanto para situaciones informales como para cualquier tipo de evento. Por sus características permite multitud de alternativas a la hora de maridar.

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

Vino apto  
para veganos

