

Blanco joven

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2024

D.O.C.A.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Viura.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

SUELOS

Mayormente arcilloso – calcáreo, pobres y poco fértiles.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de más de 30 años de edad, procedentes de Rioja Alta, y de pequeños “corros” o zonas de viñas viejas donde se plantaban entremezcladas cepas de uva blanca.

VENDIMIA

Vendimia exclusivamente manual a finales de septiembre. Recolectión esmerada, en pequeños remolques sin rotura de bayas y sin oxidaciones ni alteraciones indeseadas.

**ENÓLOGOS BODEGA**Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.**VINIFICACIÓN**

Corta maceración pelicular de 2 a 4 horas antes de proceder a un prensado suave. Fermentación alcohólica a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. El vino se trasiega y se mantiene sobre lías finas durante un tiempo para lograr su delicado volumen. Se hace un suave tratamiento en frío con el fin de asegurar la estabilidad y mantener la frescura e intensidad de sus aromas.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

No precisa afinado adicional en botella ya que se comercializa en su plena juventud para disfrutar la frescura y la vivacidad que brinda los dos primeros años.

Notas de cata

Tonalidad paja, verdoso y brillante. Complejo y a la vez delicado en nariz, en donde sobre una base de aromas terpénicos y cítricos aparece una deliciosa fruta blanca (pera y el melocotón blanco).

En boca tiene un recorrido vivo, fresco y afrutado. La acidez le aporta alegría y frescura, con un paso goloso que no lo hace pesado y un final de cata muy interesante en donde aparece un recuerdo cítrico muy fresco que invita a seguir disfrutándolo.

Resulta versátil como aliado informal a todo disfrute o para quedar bien con primeros platos, entremeses, verduras y pescados.

Servicio a: 6-8° C.
Graduación: 12 % Vol.Vino apto
para veganos 