

Blanco joven

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2025

D.O.CA.
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. Recolección 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*

Amarillo verdoso brillante, con un fondo pajizo.

Sugerente en nariz, con sensaciones afrutadas propias de la viura, como la pera y la manzana. Aparecen notas cítricas que aportan frescura y matices.

A pesar de ser un vino con cierto volumen, una acidez bien integrada nos deja una sensación de frescura muy agradable, con un final de cata delicado y sugerente. En boca predominan esas sensaciones a fruta blanca, y la frescura lo hacen apetecible y juguetón.

Vino apto para multitud de situaciones, idóneo tanto para situaciones informales y consumo por copa como para arroces, frutas y pescados.

Servicio a: 6-8° C.
Graduación: 12 % Vol.

Vino apto
para veganos

