



BLANCO JOVEN

2021

D.O.Ca. RIOJA



VIÑEDOS-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.

SUELOS

Mayormente arcilloso – calcáreo, pobres y poco fértiles.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VENDIMIA

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

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, mantener la frescura e intensidad de sus aromas.

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.

NOTA DE CATA

Viura fresca y afrutada. Nariz compleja y sugerente con notas a melón sobre un discreto fondo floral. Vivo y franco, su volumen se desliza en boca con elegancia y delicadeza. Final de cata largo con gran equilibrio que invita a saborearlo en todo momento.

Servir a 6-8°C.

Graduación alcohólica: 12 % Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2021

VARIEDADES

Monovarietal de Viura de viñas viejas

ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

