

SATINELA

VARIEDADES DE UVA

95% Viura y 5% Malvasía.



2022

D.O.Ca. Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular de unas horas a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Posteriormente se arranca una lenta fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14° a 16°C. La fermentación alcohólica se interrumpe voluntariamente con un tratamiento de frío (de 0° a 2°C durante una semana) y así eliminar las levaduras fermentativas sin que la fermentación alcohólica se haya completado. Así obtenemos de la manera más natural un vino calificado de semidulce. El tratamiento de frío permite a la vez estabilizar el vino e impedir su fermentación maloláctica. De esta manera también se obtiene una mayor vivacidad que ayuda a rebajar la sensación de dulzor de este singular vino.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.



SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por bodega.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, sino que se comercializa y se recomienda degustar cuanto más joven mejor para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad. Sin embargo, podrá aguantar perfectamente hasta tres años en botella gracias a la estructura que le confiere su carácter semidulce.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas de más de 30 años, procedentes de Rioja Alta. Rendimientos muy bajos.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2023.

NOTAS DE CATA



Color amarillo pajizo, con ribetes oro claro y luminoso. Complejo e intenso en nariz, sus notas se entrelazan con armonía y desvelan toques de flor blanca (acacia, azahar..) y trazos de melón, melocotón y pera. Además del fino dulzor que le distingue, despliega una agradable vivacidad que lo aligera y lo hace divertido y fresco. Postgusto franco con un firme paso que resalta la fruta blanca. Muy apetecible para brindar con alegría.

Servicio a: 6-8° C.

Graduación: 11,5 vol %.

Vino apto para veganos

