

# BLANCO JOVEN

2018

D.O.Ca. RIOJA



**VARIEDADES**  
100% Viura

**ENÓLOGOS VINOS BODEGA**  
Fernando Costa, Emilio González & Manuel  
Iribarnegaray

## VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas de más de 30 años de edad, procedentes de Rioja Alta. Rendimientos escasos de 50 HL/ha promedio.

## SUELOS

Mayormente arcilloso - calcáreo.

## CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

## VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.

## VINIFICACIÓN

Corta maceración pelicular de 2 a 4 horas. Prensado suave. Fermentación alcohólica a baja temperatura (15° a 18°C) en depósito de acero inoxidable. El vino se estabiliza posteriormente mediante un tratamiento en frío, impidiendo la fermentación maloláctica. Así mismo se mantiene la acidez natural y una mayor frescura del vino. Se embotella entre los meses de diciembre y enero que siguen a la vendimia.

## ESTANCIA 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 para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad, que ofrecen su punto ideal en los dos primeros años.

## NOTA DE CATA

Esta cosecha ha logrado que la viura desvele su esencia hacia una definición rotunda de su expresión. Nariz intensa que desgrana unas notas florales frescas y un fondo de pera y manzana verde. Boca profunda con sabores bien integrados que se mantienen vivos y francos al paladar.

Servir a 6-8°C.

Graduación alcohólica: 12% Vol.

## COMERCIALIZACIÓN

Enero 2019