

*Los Altares*EL RELATO ÚNICO DE UN LEGADO EN
FORMA DE BLANCO GRAN RESERVA

2016

D.O.CA.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Viuras viejas y otras variedades.

CLIMA DOMINANTE

Clima atlántico suave con estaciones
claramente diferenciadas

SUELOS

Perfil de suelo arcillo-calcáreo con
frecuentes vetas de caliza. Las
variedades blancas se colocaban en los
puntos altos y más pobres de cada
parcela; las zonas restantes se
destinaban al cultivo de tintas.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Viñedos de altura distribuidos en
pequeñas parcelas para aportar la
vivacidad deseada. El vino nace de la
unión de viura y otras variedades
blancas minoritarias presentes en
viñedo viejo intercaladas con las cepas
de uva tinta. Cada parcela seleccionada
tiene una proporción variable de
variedades blancas decidida en el
momento de su plantación.
Mantenemos esta proporción en cada
lote vinificado para preservar la
personalidad e identidad de cada viña.

ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio
González y Manuel Iribarnegaray.

VENDIMIA

Vendimia manual en cajas de
viuras seleccionadas por su baja
producción y su concentración,
procedentes de cabezadas de
viñas viejas.

VINIFICACIÓN

La uva se refrigera y se realiza un
prensado de uva entera,
obteniéndose un mosto que, tras
una suave limpieza obtenida por
gravedad, pasa a realizar la
fermentación en barrica nueva de
roble francés.
En esa misma barrica tiene lugar
una crianza de 10-12 meses, en
función de la evolución de cada
parcela seleccionada.
Posteriormente se realiza un
proceso de afinado en depósito de
hormigón durante 4 meses.

AFINADO EN BOTELLA

Tras una prolongada crianza en botella,
se fusionan características de orígenes
tan diferentes para proporcionar un vino
diferente, elegante y armónico.*Notas de cata*

Nariz intensa. Varias capas aromáticas aúnan complejidad y armonía. Despliega notas de miel, recuerdos de fruta de hueso (mirabeles, albaricoques...) sobre un delicado fondo de madera noble. En copa deja percibir notas anisadas y toques de flor seca.

Boca fresca, con mucho volumen y estructura que reposan sobre una acidez equilibrada. Paso muy largo en la cata, sabroso, en vía retronasal unos toques melosos se funden con los finos tostados de su delicioso roble.

Un vino gastronómico a la vez que versátil que se saborea en cualquier momento.

Servicio a: 12° C.
Graduación: 13,5% Vol.Vino apto
para veganos  SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection