

*Antea*BLANCO DE AUTOR FERMENTADO EN
BARRICA

2025

D.O.CA.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Viuras viejas.

CLIMA DOMINANTEClima atlántico suave con
estaciones marcadas.**SUELOS**

Mayormente arcilloso – calcáreo,
generalmente con vetas calizas, ya que
las cepas blancas se solían plantar en
los “cogotes” o zonas altas y pobres de
las parcelas. El resto de la parcela se
destinaba a variedades tintas.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas de viñedos de
altura para conseguir el punto de
vivacidad necesario. Vino resultante
de la conjunción de viuras viejas
entremezcladas y salteadas en
pequeñas viñas de tinto, que aportan
una gran estructura y elegancia.
La concentración de estas uvas
proporciona vinos estructurados sin
perder la acidez y personalidad de la
viura.

**ENÓLOGOS BODEGA**

Fernando Costa.

VENDIMIA

100% vendimia manual al detalle,
recorriendo todas esas pequeñas zonas
de las viñas viejas que tienen “corros” o
áreas plantadas de viura, allí donde el
suelo es más pobre.

VINIFICACIÓN

Cada variedad se elabora por separado,
con el mismo protocolo esmerado.
Enfriado de la uva y maceración en frío
durante unas horas. Prensado muy
suave en pequeña prensa estática.
Limpieza del mosto por decantación
para iniciar la fermentación alcohólica
sobre sus lías en barricas nuevas de
roble francés. Bâtonnage varias veces a
la semana durante los siguientes
meses, manteniendo así las lías finas
en suspensión, ganando complejidad,
elegancia y untuosidad. Respetando a
su vez la vivacidad de la fruta. El tiempo
total de barrica se decide por cata
periódica de seguimiento estricto, para
que sea envolvente pero no
predominante. Así, cada añada tiene
diferentes plazos y tiempo de barrica.

AFINADO EN BOTELLA

Al menos 3 meses antes de su
comercialización.

Notas de cata

Color brillante, amarillo pajizo.

Es un vino que te encandila desde el primer momento, acaparando tu atención ya con la cata a copa fría. Muy complejo y elegante está construido a partir de una base de madera noble, en donde el trabajo sobre lías aporta elegancia e integración. Aparecen notas cítricas y fruta de hueso, albaricoque, y un recuerdo a panadería que gana algo de intensidad a medida que el vino se va abriendo. Al cabo de un tiempo la madera gana presencia, dejando una sensación dulzona y agradable.

Es un vino capaz de mantener la frescura a pesar de su volumen y presencia. Destaca por su armonía en boca, con una sensación grasa muy interesante sin perder la frescura y el nervio que se espera de un vino blanco con capacidad de guarda. Por vía retronasal apreciamos hinojo y un fondo balsámico que deja un final de cata largo e interesante.

Vino polivalente, apto tanto para situaciones informales como para cualquier tipo de evento. Por sus características permite multitud de alternativas a la hora de maridarlos.

Servicio a: 12° C.
Graduación: 13% Vol.

Vino apto
para veganos 

 SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection