

Excellens Blanco

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2025D.O.CA.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Viura.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

SUELOS

Mayormente arcilloso – calcáreo, pobres y poco fértiles.

VIÑEDOS Y 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.

VENDIMIA

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

ENÓLOGOS BODEGAFernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.**VINIFICACIÓN**

Se realiza una maceración pelicular de 6 horas y un prensado suave para obtener mosto flor con el que realizar una fermentación alcohólica a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Posteriormente se trasiega y se mantiene el vino con sus lías durante 6-8 semanas para dar volumen y estructura.

Finalmente se somete a un suave tratamiento en frío con el fin de asegurar la estabilidad, mantener la frescura e intensidad de sus aromas.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

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.

**Notas de cata**

En copa brilla por su color paja luminoso.

En nariz anticipa lo que vamos a encontrar en la cata; viveza, fruta y muchos matices. Aparecen aromas de varios orígenes que aportan complejidad y se apoyan unos a otros dejando una sensación placentera. Apreciamos fruta de hueso, un recuerdo a flor de azahar y un fondo cítrico fresco y sugerente.

Paso elegante por boca, con una frescura refrescante, poco incisiva y bien fundida con las sensaciones golosas que aportan su estructura como contrapeso perfecto en un final de cata largo e interesante. Acidez fundida y vino con mucha personalidad y elegancia.

Es ideal en cualquier momento. Su perfil de bonita juventud acompaña los platos ligeros, las carnes blancas, los sushis o los pescados más elaborados.

Servicio a: 6-8° C.
Graduación: 12 % Vol.Vino apto
para veganos