

Antiguamente, se solía plantar cepas de variedades blancas en la parcelas de viñedo tinto... Por motivos bastante lejanos a lo que buscamos ahora... las variedades blancas, más productivas permitían “compensar” el bajo rendimiento de los suelos más pobres... Además, las variedades blancas, más sensibles a las enfermedades permitían anticipar eventuales tratamientos para el resto del viñedo tinto.. Se plantaba, indiferentemente viura, malvasía o garnacha blanca... por eso es difícil que porcentaje de cada variedad lleva el vino por lo disperso que se encuentran las cepas dentro del viñedo tinto.



HORIZONTE

2016

AÑADA

La añada 2016 es bastante atípica en el sentido de que conoció dos fases totalmente opuestas: una primavera lluviosa y fría que retrasó el ciclo vegetativo de la vid de 2 semanas y un verano muy cálido y seco que bloqueó la madurez. El clima temperado de septiembre y sus abundantes lluvias durante la primera quincena del mes permitieron reanudar el proceso de maduración, retrasando todavía más el ciclo, comparando a las añadas anteriores. Sin embargo el estado sanitario de la uva fue muy bueno tal como la climatología de los meses de septiembre / octubre. Esto nos permitió vendimiar tarde y obtener vinos de estilo más bien mediterráneos, afrutados, elegantes y equilibrados.

D.O.Ca RIOJA

TIPO DE VINO

Blanco Seco.

VARIEDADES

Viura(85%), Malvasía (5%), Garnacha Blanca (10%)

EDAD DEL VIÑEDO

50 a 80 años

TIPO DE SUELOS

Arcillo Calcarea.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 12 Kg.

ELABORACIÓN

Maceración Pelicular de 6 Horas. Fermentación en barricas de roble francés de 225 litros

CRIANZA

12 meses sobre lías en barricas usadas de roble francés.

PACKAGING

Corcho Natural. Cajas de 6 botellas.

PRODUCCIÓN

3.000 botellas.

NOTAS DE CATA

Bouquet intenso con toques lácticos y fruta Madura (melocotón, pera, albaricoque) y especias (canela, anís). Muy buen equilibrio en boca y acidez agradable. Estructurado y complejo, final de boca perfumado y intenso.

GASTRONOMIA

Platos de pescado al horno (rodaballo, lenguado, salmón...) así como la langosta y las aves. Cocina Asiatica: Wok, Sushi..

TEMPERATURA DE CONSUMO

12º C

GRADO ALCOHOLICO	13,00%
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	7,60 g/l
ACIDEZ VOLATI	0,47 g/l
pH	3,28
SULFUROSO TOTAL	90 mg/l
SULFUROSO LIBRE	23 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	1,7 mg/l