



EXOPTO

VINO BLANCO FIELD BLEND

VINO BLANCO
2023

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

AÑADA

La añada 2019 no presentó mayores contratiempos climatológicos. Fue más bien una añada seca con pocas precipitaciones que permitieron gozar de un estado fitosanitario excelente a lo largo de todo el ciclo. Estas condiciones impusieron a las viñas un desarrollo vegetativo de poco vigor, resultando los racimos de talla pequeña y poco peso. Los vinos del 2019 son estructurados y equilibrado con muy buena expresión aromática.

TIPO DE VINO

Blanco Seco

VARIEDADES

Viura (85%), Garnacha Blanca (10%), Malvasía, Torrontés, Moscatel, Palomino

VIÑEDOS

- Los Pozos – San Vicente de la Sonsierra – Plantado en el 1965 – Arcillo Calcárea – 500 m
- San Cristobal – Álbalos – Plantado en el 1976 – Arcillo Calcárea – 650 m

VENDIMIA

- 18 de Septiembre de 2019
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Fermentación a baja temperatura en depósitos de cemento (15°C)
- Final de fermentación en barricas de roble, huevos de hormigon, demi-muids de 600 litros

CRianza

- Barricas usadas de roble (50%), Huevo de Horingón (25%), demi-muids de 600 litros (25%)
- 4 meses sobre lías

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de cartón de 6 botellas

PRODUCCIÓN

- 8,000 botellas de 75 Cl. / 112 Mágnams de 1,5 L

NOTAS DE CATA

- Color Oro Verde, toques cítricos, flor blanca, anisados, tomillo. Vivo y fresco en boca, largo y evolvente, toque mineral en final de boca.

GASTRONOMIA

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

TEMPERATURA DE CONSUMO

13°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	13,00%
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	6,15g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,45 g/l
pH	3,33
SULFUROSOLIBRE	25 mg/l
SULFUROSO TOTAL	90 mg/l

BODEGAS
EXOPTO



D.O. Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO
CTRA D'ELVILLAR 26
01300 LAGUARDIA – ÁLAVA - ESPAÑA
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net