

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

2015

AÑADA

La añada 2015 se puede calificar de mediterranea y calida. Sin embargo, la viña no sufrió demasiado de sequía ya que las numerosas lluvias y nevadas de invierno aseguraron unas reservas hídricas suficientes. Las altas temperaturas de Mayo a Junio favorecieron una perfecta floración, una producción de uva importante con gran cantidad de azúcar. El estado sanitario de la uva fue perfecto excepto para las variedades blancas que sufrieron un ataque de botrytis a continuación de las fuertes tormentas y lluvias durante la primera semana de septiembre. Los vinos de la añada 2015 se caracterizan por un grado alcohólico y pH algo elevado, lo que les confiere redondez y grasa en boca.

D.O. Ca RIOJA

TIPO DE VINO

Blanco Seco.

VARIETADES

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 Asiática: Wok, Sushi..

TEMPERATURA DE CONSUMO

12º C

GRADO ALCOHOLICO	13,00%
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	6,55 g/l
ACIDEZ VOLATI	0,47 g/l
pH	3,33
SULFUROSO TOTAL	120 mg/l
SULFUROSO LIBRE	25 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,1 mg/l