

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