

# HORIZONTE DE EXOPTO

VINO BLANCO  
2019



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 – Ábalos – 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