

HORIZONTE DE EXOPTO

VINO BLANCO
2020



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

Aunque la añada 2020 se puede calificar de cálida y mediterránea por las altas temperaturas que ha conocido a lo largo de la campaña, también fueron abundantes las precipitaciones sobre todo en primavera con lluvias repartidas cada 7 días. Estas condiciones climáticas generaron una presión de mildiu muy importante con unas pérdidas de producción de hasta el 40%. El final de verano seco y caliente entrenó una caída de acidez notable que nos obligó a vendimiar pronto para sujetar el equilibrio fenólico de los vinos.

TIPO DE VINO

Blanco Seco

VARIETADES

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

- 17 de Septiembre de 2020
- 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%)
- 10 meses sobre lías

PACKAGING

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

PRODUCCIÓN

- 8,000 botellas de 75 Cl. / 112 Mágnums 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)	6,15 g/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