

VINO BLANCO
2021

EL BERNATE



La Malvasía es una uva minoritaria en Rioja. Los 130 Ha de viñedos plantados solo representan un 2% de la superficie de variedades blancas. A través de este vino queremos realzar el carácter mineral y cítrico que puede desarrollar esta variedad en suelos calizos de Rioja Alta, en el pueblo de San Vicente de la Sonsierra.

AÑADA

Es complicado calificar la añada 2021 de atlántica o mediterránea... El invierno fue muy lluvioso (Diciembre a Febrero) con precipitaciones bien repartidas y nevadas que generaron muy buenas reservas hídricas. La primavera fue más bien seca, con tormentas puntuales en Junio que dañaron bastante el viñedo. Un verano seco y fresco aseguró unas condiciones sanitarias óptimas con poca intervención. Las lluvias de septiembre y las altas temperaturas de octubre ayudaron la viña a completar perfectamente su ciclo de maduración, siendo los vinos de esta añada muy equilibrados.

TIPO DE VINO

Blanco Seco

VARIEDADES

Malvasía Riojana 100%

VIÑEDOS

- El Bernate – San Vicente de la Sonsierra – 80 años de edad – Arcillo Calcárea, superficie arenosa
- 400 metros de Altitud, Orientación Este / Oeste

VENDIMIA

- 15 de septiembre de 2021
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Vinificación en huevo de hormigón a 15°C

CRIANZA

- Huevo de hormigón de 950 litros
- 12 meses

PACKAGING

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

PRODUCCIÓN

- 1,200 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color Oro Blanco. Notas florales (acacia, rosa) dejan paso a tonos más cítricos (lima) y fruta blanca (nectarina) con toques minerales (grafito). Buena tensión en boca, largo con buena presencia cítrica y frescor.

GASTRONOMIA

Mariscos (ostras, centollos, percebes), Pescado al horno (Lubina, Rodaballo), Quesos de cabra

TEMPERATURA DE CONSUMO

13°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	13,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,15 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,27 g/l
pH	3,35
SULFUROSOLIBRE	15 mg/l
SULFUROSO TOTAL	75 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