



## BLANCO 2016 (2º AÑO)

**VIÑEDO Y SUELO:** Variedades autóctonas: Viura 85% y Tempranillo Blanco 15%. Toda la uva procede del mismo pago, de elevada altitud (Haro). Suelo pedregoso, aluvial compuesto por un manto de canto rodado en superficie con horizonte calizo en profundidad (básico). Ligera pendiente. Bajo rendimiento por cepa y laboreo mínimo del suelo para no desestructurarlo. Muy buen equilibrio vegetativo y correcta exposición de racimos a la luz.

**RECOLECCIÓN:** Manual en cajones de 200 Kg, selección de racimos en bodega.

**ELABORACIÓN:** Prensado ligero, sin trabajos necesariamente en atmósfera inerte, con bastante trabajo en abierto y con un 50% de raspón aprox. en prensa. Buscando un estilo borgoñón, intentando mostrar más las cualidades del pago que la expresión varietal. Toda la fermentación alcohólica en inox. a una Tª constante de 16 ° C. Posteriormente la mitad del volumen pasa 5 meses en barrica de roble francés (sin tostar, domada al vapor) con sus lías finas y la otra mitad se cría con sus lías finas en un depósito de hormigón.

**AÑO CLIMATOLÓGICO:** Invierno frío y lluvioso, con precipitaciones excepcionales. El resto del año se presentó más cálido y seco de lo habitual, con presencia de estrés hídrico en muchos viñedos de Rioja. El inicio de la vendimia se registró el 23 de septiembre con el Tempranillo blanco. El verano seco propició la ausencia de enfermedades criptogámicas, lo que se traduce en una gran nitidez aromática en los vinos blancos así como una perfecta maduración.

**ANALÍTICA:** Grado: 13.10%  
Ph: 3.45  
Az. red.: 1.3 g/l

**Nº DE BOTELLAS:** 35.000

