



BLANCO 2017 (2º AÑO)

VIÑEDO: Sólo variedades autóctonas: Viura 75% y Tempranillo blanco 25%. Toda la uva procede del mismo pago, zona de elevada altitud, en Haro. Suelo pedregoso, aluvial compuesto por un manto de canto rodado en superficie con horizonte calizo en profundidad (básico). 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, con un 50% de raspón aproximadamente en prensa. Toda la fermentación alcohólica en inox a una temperatura constante de 16 °C. Posteriormente una parte del vino pasa 5 meses en bodega de roble francés (sin tostar, domada al vapor) con sus lías finas y la otra mitad del volumen se cría también con sus lías finas en un depósito de hormigón.

AÑO CLIMATOLÓGICO: La añada 2017 se conocerá como "el año de la helada". La noche de San Prudencio, el 28 de abril, las temperaturas bajaron por debajo de los cero grados en la mayor parte de nuestros viñedos. Esta circunstancia marcó definitivamente todo el manejo del cultivo a lo largo del ciclo vegetativo. La escasa producción y la sequía veraniega, hicieron que todo el trabajo de campo estuviese destinado a evitar la pérdida de frescura en los diferentes vinos. Tras la vendimia más temprana conocida en Rioja, el resultado final fue excepcional, con vinos muy fragantes y equilibrados, entre otras cosas gracias al carácter fresco donde están ubicados nuestros viñedos.

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

Nº DE BOTELLAS: 30.000

