



BLANCO 2018 (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 barrica de roble francés (sin tostar, domada al vapor) con sus lías finas y el resto se cría también con sus lías finas en un depósito de hormigón.

AÑO CLIMATOLÓGICO: Las condiciones climáticas de la añada 2018 fueron radicalmente diferentes a 2017. Comenzó el año con una intensa nevada el 6 de enero, que fue presagio de una añada fría y lluviosa. Tras una de las cosechas más tempranas de la historia, volvimos a una cosecha de ciclo largo, con vendimia tardía que comenzó el 12 de octubre con el Tempranillo blanco. Los blancos de 2018 tienen un gran potencial, con frescura y acidez. Sin duda, una de las mejores añadas de blancos de los últimos diez años.

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

Nº DE BOTELLAS: 37.000

