



BLANCO 2019 (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 lias finas y el resto se cria también con sus lias finas en un depósito de hormigón.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El invierno fue extremadamente seco y templado, con menos vegetación de lo habitual. Algunas parcelas ubicadas en la sierra de la Sonsierra también se vieron afectadas por las heladas a finales de mayo. Ambos factores, junto con una primavera muy calurosa y seca, llevaron a una menor producción. El mes de junio se caracterizó por un clima inusualmente cálido que provocó la aparición de signos de estrés hídrico en las vides, solucionándose por completo con las lluvias durante el mes de julio y agosto. Estas lluvias permitieron que la maduración se desarrollara con suficiente vegetación y una excelente frescura que marcará el carácter de los vinos de esta añada.

ANALÍTICA: Grado: 13.5% vol
Ph: 3.45
Az. red.: 1.3 g/l

Nº DE BOTELLAS: 42.000

