



BLANCO 2021 (2º AÑO)

VIÑEDO: Sólo variedades autóctonas: 70% Viura, 25% Tempranillo blanco y 5% Garnacha blanca, procedentes de viñedos localizados en el entorno de Haro (suelos calizos) y en el Alto Najerilla (suelos arcillo-ferrosos). Generalmente vasos viejos localizados en las zonas más altas.

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 lias finas y el resto se cría también con sus lias finas en un depósito de hormigón.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año climatológico comenzó con un gran aporte hídrico a los suelos en forma de nieve y agua, gracias a la llegada de la borrasca Filomena. Posteriormente llegó la primavera con la aparición de heladas puntuales en abril y numerosas tormentas en el mes de junio. Julio y agosto tuvieron lugar en ausencia total de precipitaciones, algo que no se había visto anteriormente. La llegada de la maduración tuvo lugar en situación de estrés hídrico en las zonas más cálidas, pero en muy buen estado en zonas frescas y altas. A finales del mes de septiembre y justo antes de la vendimia de las zonas cálidas, tuvieron lugar cuantiosas lluvias. Estas, dificultaron la vendimia de estas zonas tempranas, pero favoreció enormemente el remate de la maduración en las zonas tardías y altas. En definitiva, un año excelente para las zonas donde se pudo esperar y recolectar en fechas normales de vendimia.

ANALÍTICA: Grado: 13% vol — Ph: 3.45 — Az. red.: 1.3 g/l

Nº DE BOTELLAS: 45.000

