



BLANCO 2022 (2º AÑO)

VIÑEDO: Sólo variedades autóctonas: 70% Viura, 25% Tempranillo blanco y 5% Garnacha blanca y Malvasía, 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 líneas finas en un depósito de hormigón.

AÑO CLIMATOLÓGICO: El año climatológico 2021 terminó con un gran aporte hídrico. Comenzamos el 2022 con precipitaciones casi nulas durante enero y febrero. La primavera llegó con algo de humedad y suaves temperaturas. Un salto térmico a mediados de abril se convertiría en el tímido anuncio de lo que íbamos a vivir sólo un mes después, el mayo más cálido. Los valores medios de temperatura por encima de 25 grados generaron un crecimiento descompasado de la vegetación.

Junio se presentó con un desplome de 20 grados en cuestión de dos días y después vuelta a subir las temperaturas, con vocación de permanencia. Un julio y agosto muy cálido con ausencia de precipitaciones. Entramos en septiembre con anomalías térmicas, con valores mínimos que rozaban los 20 grados durante las noches, generando esa amplitud térmica muy limitada. Llegó la vendimia en fechas con ausencias de precipitaciones que ayudaron a la recolecta de uvas pequeñas y concentradas, dando una cosecha muy buena.

ANALÍTICA: Grado: 13,5% vol — Ph: 3.45 — Az. red.: 1.3 g/l

Nº DE BOTELLAS: 45.000



NOTAS:

