

## BLANCO 2025 (2º AÑO)

**VIÑEDO:** Sólo variedades autóctonas: 70% Viura, 25% Tempranillo blanco, 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. La fermentación alcohólica se realiza un 25% en barrica de roble francés sin tostar y el resto en inox, a una temperatura constante de 15°C. Posteriormente una parte de del vino pasa 3 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:** La cosecha 2025 comenzó con un invierno húmedo y de temperaturas moderadas. La brotación fue relativamente tardía y se preveía una escasa producción. La primavera fue muy lluviosa, con temperaturas frías que ralentizaron el crecimiento de los pámpanos. Tal cantidad de agua generó un ataque precoz de mildiu. Los tratamientos comenzaron un mes antes de lo habitual y con el doble de frecuencia. El verano llegó con los meses de junio y julio frescos. En junio siguió lloviendo, cesando a primeros de julio. El agua no regresaría hasta mediados de septiembre. El mes de agosto fue cálido con casi 20 días de temperaturas extremas. Este calor hizo adelantar la maduración. Septiembre fue perfecto para la maduración fenólica con días de 22 a 25 grados y noches de 7 a 10 grados, permitiendo una madurez fenólica completa con graduaciones de 12, 5°, algo no visto en años. La maduración alcohólica se frenó. Llovieron en algunas zonas en septiembre, lo que bajó el grado y ayudó a madurar la piel. La vendimia comenzó un 17 de septiembre con la viura de San Vicente de la Sonsierra y terminó un 10 de octubre en Badarán. Una vendimia de precisión, con madurez en las pieles y buena acidez. Una cosecha paradójica, con piel madura y bajo grado. Una gran añada que nos ofrece vinos inmediatos y agradecidos.



**ANALÍTICA:** Grado: 13,5% vol — Ph: 3.39 — Az. red.: 1.1 g/l

**BOTELLAS:** 50.000