

Tim
Atkin
92
Puntos



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	Selección de viñedos de viura en vaso en las LADERAS DEL MONCALVILLO, ALBELDA DE IREGUA, CLAVIJO y NALDA.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	50 a 60 años de edad para las viuras viejas entre 500 y 600 metros de altitud y 700- 800 metros para la Maturana blanca, tempranillo blanco y garnacha blanca.
SUELOS:	Principalmente arcillo calcáreos, que aportan mineralidad y un porcentaje de arcillo ferrosos que aportan volumen en boca, generalmente son suelos profundos, con componente arenosa y arcillosa que nos aporta estructura, frescura y longevidad en el vino.
VARIEDADES:	65% Viura, 15% Maturana blanca, 10% Tempranillo blanco, 10% Garnacha blanca.
ELABORACIÓN:	Vendimia con optima madurez fenólica, prensado ligero sin despalillar en ausencia de oxígeno, para no oxidar aromas, fermentación en barricas de madera de 225 roble francés a baja temperatura y posterior <i>crianza sobre lías finas durante cinco meses en las mismas barricas</i> , que se remueven diariamente para dotar al vino de mayor amplitud en boca y mineralidad.
CRIANZA:	Cinco meses sobre sus lías en barricas de roble francés.
ALCOHOL:	13,5%

CATA

Sólo blanco, sólo Rioja. El frío nos hace diferentes.



Color amarillo pajizo con ribete verdoso.



Amplia intensidad aromática donde predominan las frutas de hueso en combinación con las notas de la fermentación en barrica de vainilla y la golósidad de la crianza sobre lías.

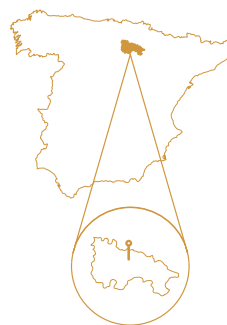


En boca es fresco y equilibrado con un largo final y una retronasal muy frutal.



FINCA:

Fincas seleccionadas, La Rioja



Selección de viñedos de la Sonsierra Riojana, Albelda de Iregua, Montes de Clavijo y Nalda, que se fermentan y envejece en barricas bordelesas durante 6 meses con batonnages diarios para poner lías en suspensión.