



Hablan las variedades blancas, en un honesto reflejo de los diferentes ambientes que coexisten en nuestra gran finca. Todas suman en una idea de armonía intemporal y placentera.

Se embotellaron 3.333 botellas de 0,75 l

AÑADA 2020. Las reiteradas lluvias de primavera, combinadas con unas temperaturas cálidas, dispararon el riesgo de aparición de mildiu, enfermedad fúngica asociada al exceso de humedad. El intenso trabajo en el viñedo, acompañado de un verano seco y caluroso en extremo, permitió llegar a la vendimia con la uva en un buen estado sanitario. Finalmente, la cosecha se desarrolló con agilidad y sólo se vio complicada por la adopción de medidas anti-covid en el año de la pandemia. Vendimia en cajas el 15 de septiembre.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Muy Buena.

VARIETADES. 94,5% viura, 5% garracha blanca, 0,5% tempranillo blanco.

ELABORACIÓN. Tras la entrada de la uva en pequeñas cajas, el despalillado y el prensado buscan preservar la delicadeza aromática. El mosto fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable nuevos. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés (de 225 y de

500 litros), en contacto con las lías y con batonnage semanal. Embotellado el 26 de abril de 2022.

NOTA DE CATA. Color dorado pálido. Nariz fina, floral y cítrica; sensación aromática compleja y sugestiva. Paladar muy fresco, con una estructura vertical que augura una larga vida. Sensaciones de viveza y elegancia. Notas frutales y jugosas, con tonos minerales. Persistencia, expresividad, placer y verdad.

ALCOHOL. 13,25% Vol.



*Una composición
varietal genuina y muy
armoniosa da como
resultado un vino que
anticipa todo el
potencial de elegancia y
finura de la finca.*

RECONOCIMIENTOS

TIM ATKIN MW
RIOJA REPORT 2022



WINE ENTHUSIAST

