



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 7.650 botellas de 0,75 l

AÑADA 2021. Tras un invierno suave y una primavera muy seca, junio empezó con precipitaciones fuertes, destacando la tormenta de granizo que afectó notablemente varias zonas de nuestro viñedo. Pudimos recuperarnos y el verano, de una frescura inusitada y notable sequía, contribuyó al buen desarrollo de los racimos. Las lluvias de septiembre, muy bien recibidas, engordaron la uva sin perjudicar su excelente estado de salud. La vendimia, inusualmente larga, ofreció una uva de una calidad extraordinaria.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

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

VARIEDADES. 85% Viura, 11% Garnacha blanca, 2% Malvasía, 2% 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 en agosto de 2022.

NOTA DE CATA. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, cristalino. Intensa nariz con carácter floral y especiado; sensación aromática sugestiva. En boca grasa y acidez que dan longitud. Vino muy equilibrado. Madera bien integrada. Sensaciones de viveza y elegancia. Persistencia, expresividad.

ALCOHOL. 14% 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



GUÍA PEÑÍN

