

# Valle Mayor Blanco Rioja

2017



## Notas de cata

Vino blanco seco con una extraordinaria riqueza de matices. Los aromas de fruta madura se entremezclan con notas de pera confitada, caramelo y canela tostada, produciendo una nariz compleja y sugestiva. Potente pero limpio en boca, con un buen ataque. Retrogusto persistente con recuerdo de frutas blancas.

## Origen

Este vino es una rareza. Las uvas provienen de cepas de Viura de más de 60 años, plantadas en la pequeña parcela de Valdemudo, en los secanos de los Pagos del Camino de Logroño, que se cosechan cuando alcanzan la madurez óptima.

Las pocas uvas que se recogen se despallan y se someten a un doble proceso de fermentación en cinco barricas nuevas de roble Allier francés, donde el vino también se estabiliza durante un periodo de seis meses.

## Vinificación

*100% Viura del estado único de Valdemudo.*

Solo elaboramos este vino en las mejores añadas.

Para producir este vino forzamos los parámetros estructurales para obtener su máxima expresión. Las uvas se recogieron de la maravillosa finca de Valdemudo el día que consideramos que estaban en su mejor momento de maduración (30 de septiembre).

Las pocas uvas que se recogieron, se despallaron y, tras un suave prensado, se sometieron a un doble proceso de fermentación en cinco barricas nuevas de roble Allier francés, donde el vino también se estabiliza durante un periodo de seis meses.

El mosto se fermentó en un lote de barricas nuevas de Alliers francesas con LSA añadido durante 21 días entre 18 y 20 °C. Mantuvimos el vino con sus propias lías en las mismas barricas durante 6 meses haciendo tres batonages a la semana. Luego extrajimos el vino, lo clarificamos con proteína de guisantes y bentonita. Finalmente embotellamos el vino en mayo de 2018.

## Maridaje:

Carne de ave, foie, pescado azul y algunas delicatessen de pescado como anchoas en salazón y caviar.

Temperatura de consumo recomendada: 8-10 °C.

ALC. por VOL.: 13% Vol.

