

Viura 80% , Garnacha blanca 10% y Sauvignon blanc 10%

VIÑEDO

La Laguna – Briñas – 650 m – 45 años (Rioja Alta)

Los Quiñones – San Vicente - 550 m – 85 años (Rioja Alta)

Cubanegra – Labastida – 550 m – 20 años (Rioja Alavesa)

Clima: Continental con influencia atlántica

Suelos: Arcillo-calcáreos.

Vendimia: Manual en cajas. Se realiza una primera selección de uva en la parcela y una segunda en bodega, con mesa de selección manual.

Fecha de vendimia: 25 de Septiembre del 2018

ELABORACIÓN

Enfriamos la Viura, la Garnacha Blanca y el Sauvignon Blanc durante 24 horas en la cámara frigorífica, en sus respectivas cajas. Las tres variedades se prensan y se elaboran por separado.

- La uva Sauvignon se mete a prensa vertical y fermenta con sus propias lías en huevo de hormigón.
- La uva Garnacha Blanca se mete a prensa vertical y fermenta con sus propias lías en deposito pequeño de acero inoxidable.
- La uva Viura se mete a prensa neumática y la mitad del mosto fermenta en hormigón y la otra mitad en barrica **nueva** de roble francés de 225 litros y de 500 litros. Todo ello con sus propias lías. En la barrica se hace batonagge durante 4-6 meses.

Embotellado en abril de 2019

NOTA DE CATA

Amarillo limón con irisaciones plateadas.

Buena intensidad aromática con la fruta como protagonista. Aromas primarios de pera, manzana, pomelo y hueso de melocotón, seguidos de notas de flor blanca y acompañados por especias de carácter dulce.

Gran intensidad de volumen en todo su recorrido, con frescura, equilibrio y longitud para el disfrute. Post gusto afrutado con notas especiadas más patentes.

Producción de este vino: 12.000 botellas



El año 2018 fue un año marcado por la lluvia en invierno y en primavera. Con tanta agua en el suelo y en el ambiente, en un principio se temió por la Botrytis pero finalmente no se vio casi el desarrollo del hongo. Las consecuencias del clima fueron; cepas muy cargadas, con mucha producción y con bayas muy gordas, Hubo dificultad para la maduración debido a la carga y se obtuvieron vinos con poca estructura y color.

En Tobelos se hizo aclareo en todas las fincas, para disminuir la producción y favorecer la maduración. Y ya en vino elaborado se trabajaron mucho las lías en tinto con el fin de aumentar la estructura del vino.