

## *Pretium Blanco 2017*



### *Variedades de uva*

75% Viura, 25% Malvasía de Rioja.

### *Viticultura*

De mis viñedos centenarios “La Hontanilla” y “El Carasol”, cultivados por mí, con mucho mimo, en agricultura ecológica y biodinámica, consigo sacar de ellos lo mejor. Imaginaos dónde tendrá una cepa de esa edad las raíces. Con todas sus reservas, ellas nos dan más complejidad y eso se ve reflejado en los vinos.

Son parcelas situadas en un cerro, de suelo muy pobre, orientada al sur y con gran influencia de los vientos del Norte, que hacen que la uva esté en muy buenas condiciones de sanidad y aguante maduraciones muy largas.

En ella confluyen todas las variedades blancas (Viura, Malvasía de Rioja y otras minoritarias), además de las variedades tintas, como Garnacha y Tempranillo.

### *Elaboración*

Se hace una maceración en frío con sus pieles durante casi 24h. Posteriormente se fermenta en bodega de 500 litros de roble francés, trabajando sus lías y controlando su temperatura diariamente, siempre por debajo de 17°C.

Se deja en crianza con sus lías durante seis meses, llevando a cabo un removido diario de manera manual. Y, a continuación, se le quitan las lías y se deja que de manera natural, se vaya afinando sólo con el paso del tiempo y el efecto de la bodega, donde permanece durante 11 meses.

Es una producción muy limitada, de apenas 1.860 botellas.

### *Notas de cata*

PRETIUM BLANCO 2017 presenta a copa parada un aspecto brillante, denso, con gran volumen y de color amarillo pálido con tonalidades verdosas.

Presenta una nariz afrutada y delicada. Muy elegante y resulta fresco.

Recuerdan sus aromas al pomelo, cáscara de naranja, albaricoque, notas florales de jazmín y de monte bajo (es lo que rodea al viñedo, como si las plantas que lo rodean le hubieran cedido sus aromas).

En boca es sutil, fresco, fácil de beber y con una persistencia muy larga. Deja un paladar envolvente, sedoso, con unos aromas equilibrados a frutas de hueso como melocotón y albaricoque.

Según avanza su crianza en botella resulta más complejo e interesante. Es un vino que tiene larga vida en botella, e irá evolucionando y ganando complejidad con el tiempo.

### *Armonización y modo de servicio*

Se trata de un vino que, debido a su complejidad, no debe estar excesivamente frío para tomar. Temperatura óptima de 12°C, para así poder apreciarle.

Vino que armoniza toda una comida, respeta al máximo el plato que acompaña, de tal forma que no invade la textura del plato que se degusta, y se atreve con quesos suaves, quesos fuertes, mariscos, pescados y carnes blancas fundamentalmente.