



Las variedades blancas hablan por sí solas, en un reflejo honesto de los diferentes ambientes y microclimas que coexisten en nuestra gran finca de viñedo. Todas ellas suman en una idea de armonía placentera y atemporal.

9.187 botellas de 0.75 l.

AÑADA 2022. Una de las más secas y calurosas de los últimos años. Tras un otoño e invierno normales, la primavera resultó extremadamente cálida. Temperaturas altas desde mayo hasta el final del ciclo, con escasas precipitaciones hasta agosto. Condiciones sanitarias extraordinarias. Ciclo vegetativo muy rápido. Parada vegetativa prematura del viñedo, provocada por olas de calor con temperaturas superiores a los 40 grados y noches tropicales, superiores a los 20 grados.

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

VARIEDADES. 61% viura, 37% garnacha blanca, 2% otras blancas.

ELABORACIÓN. Los procesos de despalillado y prensado preservan la delicadeza aromática. Tras fermentar en pequeños tanques de acero inoxidable, el vino madura durante 6 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 litros, en contacto con sus

lías. Embotellado en febrero de 2024.

NOTAS DE CATA. Amarillo pajizo, límpido. Nariz fina, floral y cítrica, con sensación aromática compleja y sugerente. Notas especiadas, fruta blanca, melocotón. Final anisado. Boca grasa y fresca, muy equilibrada. Su estructura vertical promete una larga vida. Final balsámico, con matices minerales. Es un vino vibrante, profundo y complejo, de gran persistencia y recuerdo delicioso.

ALCOHOL. 14% Vol.



Puntuaciones obtenidas por la añada 2021

