



LAS GEMELAS MARAVILLA

Un vino con carácter, como las gemelas maravilla, frescas, armonisas, ágiles, con tensión contenida, como su actuación donde la sincronización de los elementos “platos que vuelan, bolos que se intercambian...”. Nos hacen estar continuamente expectantes. Un vino que nos da ese frescor travieso, de la juventud, pero sin perder el gran trabajo y esfuerzo por conseguir un número de circo excepcional y apasionante. Un vino que maravilla.

LAS GEMELAS MARAVILLA



FICHA TÉCNICA:

Tipo:	Vino de Parcela
Región de producción:	D.O.Ca.Rioja
Variedad	100% VIURA
Cosecha:	2022
Grado Alcohólico:	13% Vol.

La viura una variedad que en nuestros viñedos octogenarios nos obsequia con uvas maduras y equilibradas. En su proceso de fermentación en barricas de roble durante 6 meses con sus lías adquiere esos matices de las maderas seleccionadas, dando paso a un vino con colores amarillos pajizos, aromas florales y frutales, sabores frescos. Un vino que te hace despertar los sentidos.

FASE VISUAL: Limpio, brillante de color amarillo pajizo.

FASE OLFATIVA: En nariz una intensidad media alta, con recuerdos a flores y frutas blancas, acompañado de especias dulces y tostados.

FASE GUSTATIVA: Una entrada suave y fresca, un paso untuoso y un final largo y limpio.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-13°

MARIDAJE: Excelente opción para comidas y cenas, acompañando a carnes blancas, pescados y guisos.



AÑADA 2022

Año de severa sequía y bajos rendimientos por hectárea. Caluroso verano con el resultado de un rendimiento muy bajo en nuestras parcelas de viura y una gran concentración. Esto provocó una prematura vendimia que se alargó por el buen clima de finales de septiembre y octubre permitiendo así una vendimia selectiva en el momento deseado por buena madurez.

Añada considerada como excelente para el Consejo Regulador.

PARCELA

Nuestro elegante blanco fermentado en barrica procede de una parcela octogenaria (plantada hace más de 80 años), parcela con rendimientos de 3000-4000 Kg por hectárea situada en la zona alta de Fonzaleche. Su edad y baja producción junto a la fermentación en barrica de roble americano, otorgan a este vino una gran complejidad aromática y un maravilloso volumen en boca.