

VR
VIÑA
VEREDA
DEL RIO
blanco



FICHA TÉCNICA

Tipo: Blanco Joven (Vino de Zona)

Región: D.O.Ca.RIOJA

Variedad: 100% Viura

Cosecha: 2024

Grado alcohólico: 13%Vol.



RIOJA ALTA

Tras una corta maceración del mosto con sus pieles en la que las uvas despliegan sus precursores aromáticos y un prensado suave, se realiza la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 17º. Así conseguimos retener los aromas que nuestras cepas viejas de viura expresan en estas tierras.

Con una cuidadosa crianza del vino sobre sus lías finas se consigue la untuosidad en boca de este vino.

CATA

Fase visual:

Brillante de color amarillo pajizo.

Fase olfativa:

Aromas a frutas blancas (manzana, pera...) y tropicales se entremezclan con un fondo floral otorgando al vino una nariz completa, fresca y elegante. Matices terrosos con los que apreciamos la mineralidad otorgada por el terruño.

Fase gustativa:

Muy limpio y franco en boca, untuoso. Entrada agradable y buen recuerdo en el postgusto. Volvemos a encontrar en retronasal las frutas y minerales que se mostraban en nariz.

Temperatura de servicio: 7-10º.

Maridaje: Ostras, vieiras, arroces, mariscos a la plancha, pescados blancos.

AÑADA 2024

Año de escasas lluvias durante el verano con precipitaciones a finales de la época de madurez que en nuestra zona permitieron un fin de ciclo excelente con una buena complejidad y equilibrio de las uvas, bajas producciones y buena intensidad.

PARCELAS

Nuestro rico blanco procede en su gran mayoría de una parcela octogenaria (plantada hace más de 80 años) y de uvas blancas entresacadas de nuestras viejas parcelas de tempranillo. Así era como plantaban nuestros antepasados, entremezclando algunas cepas de blanco en las parcelas de tinto y acompañando nuestra variedad VIURA de alguna cepa suelta CALAGRAÑO la cual otorga a la mezcla un buen equilibrio y acidez.



SAN MARTÍN DE ÁBALOS

BODEGAS
Y VIÑEDOS