

Excellens Blanco

UN BLANCO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2023

D.O.CA.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Viura.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

SUELOS

Mayormente arcilloso – calcáreo, pobres y poco fértiles.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de más de 30 años de edad, procedentes de Rioja Alta, y de pequeños “corros” o zonas de viñas viejas donde se plantaban entremezcladas cepas de uva blanca.

VENDIMIA

Vendimia exclusivamente manual a finales de septiembre. Recolectión esmerada, en pequeños remolques sin rotura de bayas y sin oxidaciones ni alteraciones indeseadas.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Se realiza una maceración pelicular de 6 horas y un prensado suave para obtener mosto flor con el que realizar una fermentación alcohólica a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Posteriormente se trasiega y se mantiene el vino con sus lías durante 6-8 semanas para dar volumen y estructura. Finalmente se somete a un suave tratamiento en frío con el fin de asegurar la estabilidad, mantener la frescura e intensidad de sus aromas.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, sino que se comercializa y se recomienda degustar cuanto más joven para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad, que ofrecen su punto ideal en los dos primeros años.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2023.

Notas de cata

En copa brilla por su color paja luminoso.

Nariz viva, salteada con matices de frutas de hueso, pera y frutas blancas. Finos toques a pomelo resaltan su frescura y una agradable complejidad que se conjugan para proporcionar sensaciones placenteras.

Su frescura en boca se asienta con un buen equilibrio entre acidez y volumen y arroja un paso firme y mucho vigor.

Es ideal en cualquier momento. Su perfil de bonita juventud acompaña los platos ligeros, las carnes blancas, los sushis o los pescados más elaborados.

Servicio a: 6-8° C.
Graduación: 12,5% Vol.Vino apto
para veganos