

SATINELA

2021

D.O.Ca. RIOJA

Semi dulce



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas de más de 30 años, procedentes de Rioja Alta. Rendimientos muy bajos.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VENDIMIA

Vendimia tardía en octubre. Parcela a parcela, totalmente manual.

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular de unas horas a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Posteriormente se arranca una lenta fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14° a 16°C. La fermentación alcohólica se interrumpe voluntariamente con un tratamiento de frío (de 0° a 2°C durante una semana) y así eliminar las levaduras fermentativas sin que la fermentación alcohólica se haya completado. Así obtenemos de la manera más natural un vino calificado de semidulce. El tratamiento de frío permite a la vez estabilizar el vino e impedir su fermentación maloláctica. De esta manera también se obtiene una mayor vivacidad que ayuda a rebajar la sensación de dulzor de este singular vino.

ESTANCIA 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 mejor para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad. Sin embargo, podrá aguantar perfectamente hasta tres años en botella gracias a la estructura que le confiere su carácter semidulce.

NOTA DE CATA

En la copa, los matices brillantes se recogen en una bonita capa clara iluminada de reflejos dorados. La nariz despliega un abanico de aromas de frutas exóticas, flores blancas sobre un fondo de melocotón. Boca con un agradable dulzor que viene a suavizar con delicadeza una vivacidad envuelta en una poderosa sensación de frescor. De sabor profundo y armonioso, largo, persistente y nada empalagoso. Vino para disfrutar.

Servir a 6°-8° C.

Graduación Alcohólica: 11,5% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2022

VARIEDADES
95% Viura y 5% Malvasía

ENÓLOGOS VINOS BODEGA
Fernando Costa, Emilio González &
Manuel Iribarnegaray

