

## SATINELA

### VARIEDADES DE UVA

95% Viura y 5% Malvasía.



2022

D.O.Ca. Rioja



### ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

### CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

### 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.

### VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.



### SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.

### TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por bodega.

### 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.

### VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

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

### COMERCIALIZACIÓN

Enero 2023.

### NOTAS DE CATA



Color amarillo pajizo, con ribetes oro claro y luminoso. Complejo e intenso en nariz, sus notas se entrelazan con armonía y desvelan toques de flor blanca (acacia, azahar..) y trazos de melón, melocotón y pera. Además del fino dulzor que le distingue, despliega una agradable vivacidad que lo aligera y lo hace divertido y fresco. Postgusto franco con un firme paso que resalta la fruta blanca. Muy apetecible para brindar con alegría.

Servicio a: 6-8° C.

Graduación: 11,5 vol %.

Vino apto para veganos

