

*Satinela Semidulce*UN BLANCO SEMIDULCE PARA DISFRUTAR  
COMO QUIERAS

2023

D.O.C.A.  
RIOJA

## VARIEDADES DE UVA

Viura y Malvasía.

## CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con  
estaciones diferenciadas.

## SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.

## 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° y 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.



## ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González  
& Manuel Iribarnegaray.

## VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

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

## 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 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.

## COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2023.

*Notas de cata*

Color amarillo pajizo, con ribetes oro claro y luminoso.

Muestra una nariz intensa y sugerente, en donde además de fruta de hueso (melocotón blanco), notas cítricas y un recuerdo a manzana verde, destaca la flor blanca que lo caracteriza.

Su dulzor característico está perfectamente ensamblado con una acidez que aporta frescura y viveza.

Vino fácil de disfrutar y apto para multitud de momentos y eventos.

Servicio a: 6-8° C.  
Graduación: 11.5% Vol.Vino apto  
para veganos 