

*Satinela Semidulce*UN BLANCO SEMIDULCE PARA DISFRUTAR
COMO QUIERAS

2024

D.O.C.A.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Viura y Malvasía.

CLIMA DOMINANTEAtlántico, 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 RENDIMIENTOSSelección 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.

Notas de cata

Color amarillo pajizo, con ribetes luminosos oro claro.

Muy intenso en nariz, caracterizado por aroma a flor blanca (acacia, azahar, ...) y notas a fruta blanca de hueso madura (melocotón) y manzana reineta.

Esta intensidad vuelve a apreciarse en boca, en donde el balance acidez-dulzor le permite ser un vino alegre y juguetón. Acidez bien integrada y dulzor equilibrado, añadiendo sensaciones cítricas a las notas florales ya comentadas.

En su conjunto es un vino semidulce atípico; con frescura y dulzura, con una nariz compleja y explosiva pero llena de matices que aportan carácter y lo acaban haciendo fácil de disfrutar y nada pesado en su consumo.

Vino polivalente, que se deja disfrutar con facilidad y apto para todo tipo de consumidores y momentos.

Servicio a: 6-8° C.
Graduación: 11.5% Vol.

Vino apto
para veganos 

