



<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN:</b>	DOC Rioja
<b>ZONA DE VIÑEDOS:</b>	Selección de viñedos de viura en vaso en la Sonsierra Riojana, Albelda de Iregua, Montes de Clavijo y Nalda.
<b>EDAD DE LOS VIÑEDOS:</b>	50 años de edad para las viuras viejas entre 500 y 600 metros de altitud y 700- 800 metros para la Maturana blanca, Tempranillo blanco y Garnacha blanca.
<b>SUELOS:</b>	Principalmente limocalcáreos, que aportan mineralidad y un porcentaje de arcillo ferrosos que aportan volumen en boca, generalmente son suelos profundos, con componente arenosa y arcillosa que nos aporta estructura, frescura y longevidad en el vino.
<b>VARIEDADES:</b>	65% Viura, 15% Maturana blanca, 10% Tempranillo blanco, 10% Garnacha blanca.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Vendimia con optima madurez fenólica, prensado ligero sin despalillar en ausencia de oxígeno, para no oxidar aromas, fermentación en barricas de madera de 225 roble francés a baja temperatura y posterior crianza sobre lías finas durante seis meses en las mismas barricas, que se remueven diariamente para dotar al vino de mayor amplitud en boca y mineralidad.
<b>CRIANZA:</b>	Seis meses sobre sus lías en barricas de roble francés.
<b>ALCOHOL:</b>	13,5%

**CATA**

*Sólo blanco, sólo Rioja. El frío nos hace diferentes.*



Color amarillo pajizo con ribete verdoso.



Amplia intensidad aromática donde predominan las frutas de hueso en combinación con las notas de la fermentación en barrica de vainilla y la golosidad de la crianza sobre lías.



En boca es fresco y equilibrado con un largo final y una retronasal muy frutal.



**FINCA:**

*Fincas seleccionadas, La Rioja*



Selección de viñedos de la Sonsierra Riojana, Albelda de Iregua, Montes de Clavijo y Nalda, que se fermentan y envejece en barricas bordelesas durante 6 meses con batonnages diarios para poner lías en suspensión.