



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	El viñedo se encuentran en La subzona del Alto Najerilla, municipio de Baños de Rio Tobia a una altitud de 630 metros. Viñedos viejos con alta densidad de plantación.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	Más de 65 años, 100% viñedo en vaso alto.
SUELOS:	Arenoso ferroso, con vetas de carbonatos que ascienden horizontalmente provenientes de la roca madre caliza que se encuentra a 1,2 metros de profundidad, y que se encuentra mezclada con rocas de naturaleza arenosa.
VARIETADES:	Vino 100% Viura, selección de clones antiguos de la zona.
ELABORACIÓN:	Vendimia manual en cajas de 18 Kg, Prensado sin despalillar y fermentación en tonel de 35 HL durante un año con sus lias.
CRIANZA:	Crianza en tonel de roble francés de 35 HL. durante 12 meses.
ALCOHOL:	14%

CATA

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



Color amarillo pajizo, con ribete del mismo color.



Buena intensidad en nariz, frutas de pepita pera y membrillo y balsámicas acompañado de un toque de hierbas de tocador y un ligero recuerdo mineral.



Fresco, vertical, con una espectacular tensión y con amplias sensaciones glicéricas en boca y con un largo final en retronasal nos aparecen las frutas de hueso maduras, conjugado con las hierbas aromáticas y frutas escarchadas, junto a recuerdos de café verde ligeramente torrefactado.



FINCA:

BAÑOS DE RIO TOBIA: Valdesabril “Viñedo Singular de La Rioja”

