



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	Selección de viñedos de viura en vaso en las laderas del Moncalvillo, Alto Najerilla y Nalda.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	80 años de edad para las viuras viejas entre 500 y 600 metros de altitud y 800 metros para la Matorrana blanca.
SUELOS:	Principalmente arcillo calcáreos y en menor porcentaje de arcillo ferrosos y suelos profundos con componente arenosa de degradación y sedimentación, esta mezcla nos aporta estructura, frescura y longevidad en el vino.
VARIETADES:	70% Viura, 30% Matorrana blanca.
ELABORACIÓN:	Vendimia con óptima madurez fenólica, prensado ligero sin despallillar y en ausencia de oxígeno, para no oxidar aromas, fermentación en toneles de madera de roble francés a baja temperatura y posterior crianza sobre lias finas durante nueve meses en toneles de roble francés donde se remueven las lias tres veces por semana para dotar al vino de mayor amplitud en boca.
CRIANZA:	Nueve meses sobre sus lias en toneles de roble francés.
ALCOHOL:	14%

CATA

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



Color amarillo paja, con ribete amarillo.



Buena intensidad en nariz, frutas de pepita manzana asada, notas florales y balsámicas acompañado de un toque de frutos secos y un ligero recuerdo mineral.

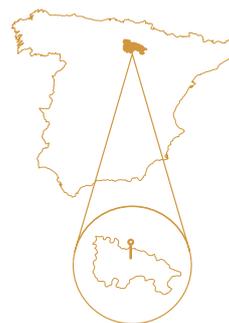


Fresco, vertical y equilibrado con amplias sensaciones en boca y con un largo final en retronasal nos aparecen las frutas de hueso conjugado con las frutas de pepita sobremaduras en compota, junto a recuerdos de frutos secos.



FINCA:

Las Arcas, Nalda (La Rioja)



La selección de viñedos de viura en vaso de más de 60 años en las Laderas del Moncalvillo y Alto Najerilla con suelos muy singulares unido a nuestra finca Las Arcas en Nalda, se fermentan y crían en toneles de 3500 litros de roble, un guiño a la tradición de los blancos riojanos clásicos.