



LÍA RESERVA 2017

"Método tradicional"

ZONA DE VIÑEDOS:

Selección de viñedos de viura en vaso en las Laderas del Moncalvillo y la Sonsierra riojana. Garnacha blanca de Clavijo y Maturana blanca de nuestra Finca Las Arcas en Nalda.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Las viuras viejas están situadas a una altitud de entre 500 y 700 , 650 metros para la Garnacha blanca y 820 metros para la Maturana blanca.

SUELOS:

Principalmente areno ferrosos en la vertiente sur del valle del Ebro, zona del Moncalvillo y Clavijo. Limo calcáreos en la vertiente norte, generalmente son suelos profundos con componente arenosa y rocas de coluvión en superficie, con alguna capa de arcilla a partir de los 3 metros de profundidad. Esta mezcla nos aporta estructura, frescura, volumen y longitud en el vino.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada complicada; La brotación fue tardía y las zonas altas se libraron de la helada generalizada. La primera parte del verano con no muchas lluvias, continuado por una ausencia de lluvias en la segunda parte, que hizo que se adelantase un poco el ciclo y pero con gran sanidad. En la maduración tuvimos una climatología propicia, contraste de temperatura día-noche que nos produjo una madurez optima y una producción ligeramente menor a la media.

ELABORACIÓN:

Vendimia con optima madurez aromática. Prensado ligero sin despalillar, en ausencia de oxígeno. Fermentación con levaduras autóctonas, los tres primeros meses se realiza la técnica del batonnage dos veces por semana y posteriormente se cría manera estática sobre las lías de la fermentación. Tras una crianza en estático de 14 meses con las lías se embotella el vino para realizar la segunda fermentación en botella.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Color amarillo pajizo, con ribete amarillo. Buena intensidad en nariz, frutas de pepita manzana asada, levadura de panadería y pan tostado acompañado de un toque de frutos secos, almendra y un ligero recuerdo mineral. En boca es fresco, vertical y equilibrado con buen volumen y con un largo final. En retronasal nos aparecen las frutas deshidratadas conjugado con las frutas de pepita muy maduras en compota, junto a recuerdos de frutos secos.

Denominación de origen:
DOC Rioja

VARIEDADES:

60% Viura, 20% Garnacha blanca y 20% Maturana blanca.

CRIANZA:

Un mínimo de 60 meses de crianza en rima, con las lías procedentes de la segunda fermentación. Seguido de una puesta en punta mínima de 12 meses para que decanten las lías con removidos periódicos.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 12,5% Vol.
ACIDEZ TOTAL: 6,57 g/l en tartárico.
pH: 3,11.