

VALENCISO

Rioja Alta

VALENCISO BLANCO 2022

Tras un otoño húmedo y un invierno seco, algunas lluvias en marzo y abril dejaron paso a un mayo muy cálido y seco. Las temperaturas muy altas y la falta de lluvias continuaron durante el verano, hasta que en la tercera semana de agosto llegaron temperaturas acordes con el mes pero no extremas, y moderadas precipitaciones, que permitieron una maduración final más equilibrada.

Una cosecha que destaca como una gran sorpresa. Pese a la sequía y las altas temperaturas ha dado un resultado inesperado de calidad. Por una parte la cepa ha demostrado su enorme capacidad de adaptación. Por otra se demuestra que el cultivo ecológico la hace más resistente.

De pagos viejos de Ollauri, Haro, y Villalba, en el norte de la Rioja Alta. Suelos arcillo-calcáreos en altitud, entre los 507 y los 610 metros. Cultivo ecológico. La vendimia, muy temprana por el calor que caracterizó la cosecha, se inicia el 10 de septiembre, y se realiza en condiciones ideales de sanidad de la uva, finalizando el 21 de septiembre.

Viura y garnacha blanca. Fermentado en barrica de roble, con estancia en la misma durante 8 meses.

Un vino en el que destaca en boca una textura muy elegante, redonda. Una nariz sutil y diversa. Un gran equilibrio entre fruta y roble, muy fino, que permite una evolución hacia la cremosidad y la riqueza de matices.

Disponible también en Botella Magnum.

