

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Pigeage Blanco 2021

Aunque es relativamente nueva en La Rioja, esta bodega boutique, situada en el corazón de la Rioja Alavesa, está dirigida con entusiasmo por un grupo de profesionales expertos, con un recorrido impecable en el mundo vinícola español. Los fundadores Roberto San Ildelfonso y Bienvenido Muñoz, bodegueros con una amplia trayectoria, junto con el audaz viticultor Jean-Marc Sauboua, crean una gama de riojas modernos únicos. En muy poco tiempo, han sabido combinar las décadas de experiencia conjunta y un largo legado en viticultura para alcanzar un alto grado de calidad y una marcada personalidad en sus vinos, difíciles de encontrar en bodegas jóvenes. Su rápido éxito es el resultado de una sólida filosofía y la determinación por encontrar el equilibrio entre la riqueza del territorio y el trabajo tradicional en los viñedos con los últimos avances tecnológicos.

Vendimia

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

Después de la selección de la uva en el viñedo, al entrar en la bodega, los racimos se maceran en frío durante 6 horas y luego se seleccionan nuevamente antes de ser despallados para clasificar las bayas individuales según su peso. Solo las uvas más perfectas se dejan pasar a barricas de roble francés de 225 L para que fermenten sobre sus lías finas durante otras 3-4 semanas.

Envejecimiento

El vino se cría en barricas nuevas de roble francés (1/3), barricas de segundo uso (1/3) y de tercer uso (1/3) durante 12 meses.

Notas de cata

Color: De color amarillo pajizo.

Nariz: Alta intensidad aromática que recuerda a la fruta madura junto con matices de almíbar y de bollería.

Boca: En boca es suave y redondo, con gran complejidad de sabores cítricos (corteza de limón), notas de piña, tenue tabaco de pipa y plantas aromáticas, con un final mineral muy elegante.

Maridaje: Pastas, arroces, carnes blancas con salsas ligeras, pescados asados o a la plancha, mariscos, verduras asadas y foie gras.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	75% Viura, 25% Chardonnay
Edad Viña	Promedio de al menos 60 años.
Viñedos	Suelos arcillo-calcáreos
Temperatura de Fermentación	16-18°C
Composición Barrica	Roble francés.
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,45g/L
pH	3,44
Libre de SO2 (MG/L)	27mg/L
Total Sulphites (mg/L)	130
Azúcar Residual (GR/L)	1,9g/L
Temperatura sugerida para servir	12-16°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy



TIM ATKIN - 2023
UK



JAMES SUCKLING
- 2023 USA

GUÍA PEÑÍN -
2023 Spain

GILBERT &
GAILLARD - 2022
France