

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Pigeage Blanco 2022

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

La añada 2022 se ha caracterizado por ser climáticamente atípica, con un final de invierno y comienzo de primavera muy húmedos y luego una persistente falta de lluvias y altas temperaturas, que, sin embargo, no han generado un estrés severo en los viñedos, como era previsible. Ha favorecido una maduración completa que en años muy húmedos no siempre es completa. El resultado: una producción contenida, tamaño de grano algo más pequeño de lo normal con una buena concentración de antocianos, taninos medios y una concentración de aromas superior a la esperada. A pesar de ser una de nuestras vendimias más tempranas en los últimos diez años, las buenas previsiones meteorológicas y el estado sanitario del viñedo, nos permitieron realizar una vendimia respetando el perfecto estado de maduración de cada finca. Los diferentes ritmos de maduración del viñedo de una finca a otra han sido notorios, siendo una de las añadas más largas de los últimos años. Los vinos de 2022 muestran buenos niveles de color, alcohol y acidez. Aromáticamente son bastante expresivos y muestran un buen esqueleto en boca que sugiere un gran potencial de guarda y guarda.

Vinificación

Vendimia manual de las cepas de Viura en distintos viñedos viejos (70-100 años), y Chardonnay plantada a 700m. La uva se prensa, desfanga y el vino entra directamente a las barricas, donde realiza la fermentación alcohólica y permanecerá 12 meses con trasiegos.

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, estando sobre sus lías los primeros 8 meses, con un batonnage semanal

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



ALTOS DE RIOJA



Datos técnicos

Varietales	70% Viura, 30% 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 - 2024 JAMES SUCKLING
UK - 2024 USA