

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White 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. El verano ha sido seco y cálido. La maduración de la uva se vio inicialmente afectada por la falta de agua, pero en el momento justo de maduración tuvimos unas lluvias alrededor del 20 de septiembre que salvaron la madurez fenólica de la vendimia. 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

La uva se despalilla antes de realizar la fermentación alcohólica durante 20 días entre 12 y 16 °C, para luego clarificar con bentonita. Luego, un 30 % se fermenta sobre lías, con bâtonnage, durante 4 meses, otro tercio procede de vendimia en verde y otro de viñas viejas con una maduración óptima.

Envejecimiento

Un tercio de la uva se fermenta durante 20 días en barricas de roble francés.

Notas de cata

Color: Limpio y brillante, con tonalidades grisáceas en el ribete.

Nariz: Aromas florales intensos y frescos que dan paso a frutas blancas, como las peras y otras frutas tropicales.

Boca: Seco, con la acidez justa para ser fresco y vivo, con un estructurado y sabroso final de fruta madura.

Maridaje: Es un buen vino para acompañar pescados a la plancha, verduras frescas y ensaladas, así como para el aperitivo.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	90% Viura, 10% Chardonnay.
Edad Viña	10-20 Años
Temperatura Fermentado	12-16°C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	Roble Francés
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	20 días
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	6,7g/L
pH	3,22
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	1,4g/L
Temperatura sugerida para servir	10-11°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy