

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

White 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 Ildefonso y Bienvenido Muñoz, bodegueros con una amplia trayectoria, junto con el audaz vitícola 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 vinicultura 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

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.

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	90% Viura, 10% Chardonnay.
Edad Viña	10-20 Años
Temperatura de Fermentación	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)	6,8 g/L
pH	3,2
Libre de SO2 (MG/L)	28mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,6 g/L
Temperatura sugerida para servir	10-11°C
Viniculor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy