DESDE 1882

RIOJA VEGA

RIOJA VEGA 1882
GARNACHA BLANCA
TEMPRANILLO BLANCO

Garnacha Blanca y Tempranillo Blanco

Las parcelas de las que nacen las uvas se encuentran flanqueada al norte por la Sierra de Codés y al sur por el río Ebro. El microclima de la zona y sus suelos generan las condiciones perfectas para estas variedades sienten las bases de un vino blanco elegante, complejo y con brillante acidez.

Finca Cubillas: 1,4 Ha de Garnacha Blanca (410 m altitud). Los suelos son pobres en una zona fresca. Tierras ligeramente pedregosas y calizas. Rendimientos bajos. Estas Condiciones potencian la frescura de esta variedad y favorece su longevidad.

Finca Majalpozo: 1 Ha de Tempranillo Blanco (375 m altitud). Zona con un suelo arcillo calcáreo más estructurado. Aporta volumen a los vinos.

Vendimia de las parcelas seleccionadas de madrugada. Obtención del mosto flor por escurrido directo sin presión. Fermentación controlada a baja temperatura durante un mes. Trasiegos posteriores con conservación se sus lías finas mantenidas en suspensión. A la complejidad que aporta la mezcla de parcelas y variedades complementarias, se une la maduración en bodega con sus lías durante 3 meses en diferentes continentes, depósitos y barricas de distintos orígenes (HU-FR-AM). Filtración suave por placas y embotellado en febrero.

Color amarillo claro brillante con ribetes verdosos.

Persistentes aromas frescos de heno y hierba recién cortada sobre golosos de caramelo de violetas y fruta de hueso. Una nariz que no deja de evolucionar.

En boca arranca untuoso y maduro. Muy bien equilibrado con una acidez que prolonga en el tiempo las sensaciones frutales envueltas de seda. Un vino blanco primaveral, expresivo y con personalidad.

RIOJA 1882 VEGA

SUSTAINABLE WINERIES for Climate Protection