

Desde 1882

Rioja Vega
TRADICIÓN CENTENARIA

MATURANA BLANCA

D.O.C. RIOJA

VARIETADES:

100% Maturana Blanca.

VIÑEDO:

Finca 'La Presa': 6 Has a 442 metro de altitud en una zona bien ventilada.

SUELOS:

Suelo franco-limoso con abundantes gravas. Suelto y aireado.

COSECHA 2025

Añada marcada por un ciclo exigente, con lluvias persistentes que condicionaron el viñedo desde sus primeras fases. La combinación de baja fertilidad, episodios climáticos adversos y el calor estival redujo notablemente la producción. La maduración lenta permitió desarrollar una expresión precisa y equilibrada de la Maturana Blanca.

VENDIMIA

Fecha: 03/09/25.
Vendimia de madrugada.
Exclusiva selección de fruto en viñedo.

MARIDAJE

Pescados blancos, marisco gratinado, arroces melosos. Carnes blancas.
Quesos ahumados, cremosos y semicurados. Setas y verduras a la parrilla.

Temperatura de servicio: 12°

Nº DE BOTELLAS

Producción limitada de 6.012 botellas.

NOTA DE CATA

VISTA:

Color amarillo verdoso brillante.

AROMAS:

Aroma complejo y elegante donde se combina una base de melocotón y pera con notas cítricas de pomelo y flores de campo envueltas en cierta cremosidad, aportada durante su crianza sobre lías en barrica. Con el tiempo en copa van apareciendo notas más balsámicas y especiadas.

BOCA:

Entrada en boca delicada, untuosa y suave con una acidez perfectamente integrada, paso firme y estructurado. Destaca por su equilibrio. Final largo con persistencia cítrica y recuerdos tostados.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia de madrugada para garantizar la integridad aromática y preservar la frescura. El mosto se obtiene mediante escurrido estático para seguidamente trasladarlo a las **barricas de roble francés** en las que tiene lugar la **fermentación alcohólica** durante un mes. El vino permanece **en barrica francesa durante cuatro meses más**, en contacto con sus lías afinándose lentamente. Los batónnages favorecen que las levaduras aporten **volumen, complejidad y textura** envolvente, manteniendo la frescura característica de esta variedad. Concluida la crianza, una cuidada **selección por cata**, permite elegir las barricas que mejor expresan el carácter del vino.

%Alc.	pH	Acidez	Azúcares
13%	3.36	5,6g/l	<1 g/l



RIOJA VEGA
1882

ES MI TIEMPO, ES MI PREMIO