

AnteaBLANCO DE AUTOR FERMENTADO EN
BARRICA**2022**D.O.CA.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Viuras viejas y Tempranillo blanco.

CLIMA DOMINANTEClima atlántico suave con
estaciones marcadas.**SUELOS**Mayormente arcilloso – calcáreo,
generalmente con vetas calizas, ya que
las cepas blancas se solían plantar en
los “cogotes” o zonas altas y pobres de
las parcelas. El resto de la parcela se
destinaba a variedades tintas.**VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS**Pequeñas parcelas de viñedos de altura
para conseguir el punto de vivacidad
necesario. Vino resultante de la
conjunción de dos de las más
interesantes variedades blancas
riojanas: Viura vieja y Tempranillo
Blanco. Por un lado, los racimos de
cepas viejas de viura entremezcladas y
salteadas en pequeñas viñas de tinto,
aportan una gran estructura y elegancia.
Por otro lado, un ligero porcentaje de la
variedad autóctona Tempranillo Blanco,
que confiere acidez, frescura, vivacidad
y excelente capacidad de guarda.**ENÓLOGOS BODEGA**

Fernando Costa & Alberto Anguiano.

VENDIMIA100% vendimia manual al detalle,
recorriendo todas esas pequeñas zonas
de las viñas viejas que tienen “corros” o
áreas plantadas de viura, allí donde el
suelo es más pobre.**VINIFICACIÓN**Cada variedad se elabora por separado,
con el mismo protocolo esmerado.
Enfriado de la uva y maceración en frío
durante unas horas. Prensado muy
suave en pequeña prensa estática.
Limpieza del mosto por decantación
para iniciar la fermentación alcohólica
sobre sus lias en barricas nuevas de
roble francés. Bâtonnage varias veces a
la semana durante los siguientes
meses, manteniendo así las lias finas
en suspensión, ganando complejidad,
elegancia y untuosidad. Respetando a
su vez la vivacidad de la fruta. El tiempo
total de barrica se decide por cata
periódica de seguimiento estricto, para
que sea envolvente pero no
predominante. Así, cada añada tiene
diferentes plazos y tiempo de barrica.**AFINADO EN BOTELLA**Al menos 3 meses antes de su
comercialización.**COMERCIALIZACIÓN**

Septiembre 2023.

Notas de cata

Color amarillo pajizo, brillante. Nariz fresca y compleja, las frutas maduras (manzana reineta, pera, frutas de hueso) se enlazan con notas de brioche y tostados finos muy bien integradas. En copa arroja una multitud de matices que alegran unos aromas a flores blancas.

Vino largo, redondo y voluminoso en boca. La frescura de su acidez equilibrada y la complejidad de su delicado fondo de roble brindan complejidad y sostén al vino, dejando un final de cata largo y goloso. Por vía retrornasal destacan notas a lias y un fondo avainillado que se funden con la fruta madura.

Un vino con gran personalidad, versátil, a la vez que fácil de disfrutar en multitud de momentos, eventos y maridajes.

90 TIM ATKIN

Servicio a: 12° C.
Graduación: 13% Vol.Vino apto
para veganos  SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection

www.marquesdecaceres.com