

*Satinela Semidulce*UN BLANCO SEMIDULCE PARA DISFRUTAR
COMO QUIERAS

2023

D.O.C.A.
RIOJA

VARIETADES DE UVA

Viura y Malvasía.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con
estaciones diferenciadas.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo.

VINIFICACIÓN

Maceración pelicular de unas horas a baja temperatura en depósito de acero inoxidable. Posteriormente se arranca una lenta fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14° y 16°C. La fermentación alcohólica se interrumpe voluntariamente con un tratamiento de frío (de 0° a 2°C durante una semana) y así eliminar las levaduras fermentativas sin que la fermentación alcohólica se haya completado. Así obtenemos de la manera más natural un vino calificado de semidulce. El tratamiento de frío permite a la vez estabilizar el vino e impedir su fermentación maloláctica. De esta manera también se obtiene una mayor vivacidad que ayuda a rebajar la sensación de dulzor de este singular vino.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas
de más de 30 años, procedentes de
Rioja Alta. Rendimientos muy bajos.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

No pasa por barrica.

AFINADO EN BOTELLA

No requiere ningún afinado adicional en botella, sino que se comercializa y se recomienda degustar cuanto más joven mejor para disfrutar de su mayor frescura y vivacidad. Sin embargo, podrá aguantar perfectamente hasta tres años en botella gracias a la estructura que le confiere su carácter semidulce.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2023.

Notas de cata

Color amarillo pajizo, con ribetes oro claro y luminoso.

Muestra una nariz intensa y sugerente, en donde además de fruta de hueso (melocotón blanco), notas cítricas y un recuerdo a manzana verde, destaca la flor blanca que lo caracteriza.

Su dulzor característico está perfectamente ensamblado con una acidez que aporta frescura y viveza.

Vino fácil de disfrutar y apto para multitud de momentos y eventos.

Servicio a: 6-8°C.
Graduación: 11.5% Vol.

Vino apto
para veganos 



www.marquesdecaceres.com