



LA UVA

Para la elaboración de este vino se seleccionaron cuatro parcelas de Viura de unos 70 años de edad y una pequeña de Tempranillo Blanco. La altitud media del viñedo es de 600 metros y el suelo arcillo-calcáreo.

LA VENDIMIA

La campaña 2018 fue la más tardía en muchos años. Las lluvias y nieves fueron abundantes en un frío invierno que generó un retraso desde la brotación que la vid no recuperó en todo el ciclo. El resultado: una añada fresca de grado medio y acidez equilibrada.

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Prensado muy suave y desfangado estático. Fermentación alcohólica en barrica de roble francés de diferentes usos y capacidades, desde los 225 hasta los 500 litros. Crianza posterior de 8 meses en esas mismas barricas con sus propias lías de fermentación, que son puestas en suspensión periódicamente.

EL VINO

Limpio y brillante, de color amarillo pajizo y reflejos dorados.

Muy complejo aromáticamente. Los aromas florales y tropicales dominan a un fondo aromático propio del envejecimiento en barrica y el trabajo de las lías: hinojo, menta, frutos secos y café con leche.

Potente desde el inicio, presenta su gran volumen en mitad de la boca y su acidez, integrada. Final goloso y persistente donde aparece de nuevo la complejidad aromática.

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA

Avenida Diputación 22

01330 Labastida - España

info@bodegaslabastida.com

Tf. (+34) 945 331 161



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA – RIOJA ALAVESA