



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE BLANCO 2016-FICHA TÉCNICA

TIPO VINO: BLANCO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: VIURA 95%, MALVASIA 5 %

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES Edad media del viñedo, 55 años, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos arcillosos con gravas en profundidad. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta , con abonado orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega.

VINIFICACIÓN:

Prensado suave de los racimos en prensa vertical. Desfangado estático del mosto flor durante 48 horas. Fermentación en barrica nueva de roble francés durante 28 días a 20°C temperatura.

CRIANZA:

Catorce meses en Barricas bordelesas de Roble Francés. Los siete primeros meses con lías, realizando Battontage dos veces a la semana. Posterior trasiego y siete meses sin lías.

EMBOTELLADO:

Embotellado con suave filtración sin clarificación.

PRESENTACIÓN:

Botellas bordelesas tradición, color blanco de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 49 por 24,5 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Cápsula de Estaño reciclable. Caja de cartón ondulado completamente reciclable.

AÑADA:

Invierno lluvioso y moderadamente frío. Cosecha de brotación media (segunda semana de Abril). Primavera cálida y soleada con escasas lluvias en Abril y Mayo. Floración segunda semana de Junio con tiempo cálido y seco. Mes de Julio extraordinariamente caluroso, y seco la viña resiste gracias a las abundantes reservas hídricas de invierno. Enero primera semana de Agosto. Agosto seco y moderadamente cálido. La primera quincena de Septiembre se producen lluvias abundantes. Afortunadamente el excelente estado sanitario y los vientos frescos del norte, evitan la aparición de la temida botrytis; Septiembre y Octubre cálido y soleado. Maduración extraordinaria. Estado sanitario perfecto. Ciclo vegetativo largo. La vendimia comienza el 10 de Octubre con tiempo soleado y fresco ; aromas frutales excepcionales. Excelente equilibrio de acidez. Taninos muy marcados y de gran calidad y elegancia.

CATA:

Color amarillo dorado, alimonado, limpidez absoluta. Nariz elegante y sutil con recuerdo de cítricos (pomelo) y frutas de hueso (melocotón y ciruela Claudia), Recuerdos balsámicos. Boca sabrosa, grasa, untuosa con un apreciable volumen y gran ligereza en el paso de boca, enorme persistencia en retrosanal.




ALLENDE

2016

RIOJA

Denominación de Origen Calificada