



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE BLANCO 2018-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 75cl . 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: Otoño con temperaturas suaves y algo lluvioso. Invierno frío con nieve en febrero y abundantes precipitaciones en abril. . La brotación tardía, se produce la tercera semana de Abril con un abundante desarrollo vegetativo. El mes de mayo es fresco y lluvioso, produciéndose la floración la tercera semana de Junio con una tasa de cuajado algo menor a otras añadas a causa de las lluvias. Julio calido y muy lluvioso . Envero en la tercera semana de Agosto que se prolonga hasta primeros de Septiembre . La maduración discurre adecuadamente durante la primera quincena de Septiembre, siendo bastante lluvioso el resto del mes. Octubre presenta noches frescas que ayudan a conseguir una correcta madurez fenólica y aromática. La vendimia comienza el día 15 de Octubre con temperaturas suaves y ausencia de lluvias durante la misma..

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.

