



# FINCA ALLENDE S.L.

## ALLENDE BLANCO 2014-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:**

Final de otoño cálido y seco. Invierno excepcionalmente frío y lluvioso lo que hace que se acumulen reservas hídricas en profundidad. Las bajas temperaturas se prolongan hasta mediados de abril, provocando una brotación tardía en la tercera semana de abril. La segunda quincena de abril y mayo transcurre con tiempo cálido y soleado, salpicado de lluvias abundantes. La floración se produce a mediados de Junio con tiempo cálido y seco. El mes de julio se inicia con tiempo fresco y con algunas tormentas. El resto de julio y agosto, tiempo seco y temperaturas suaves y noches frías. Enero en la segunda semana de Agosto. La vegetación presenta un estado óptimo previéndose una maduración espectacular típica de las grandes añadas. Septiembre comienza cálido con frecuentes tormentas, las lluvias intermitentes y el calor se prolongan hasta la primera semana de Octubre lo que hace aparecer la temida Botrytis. Inicio de octubre fresco con ligeras lluvias y noches muy frías. Madurez perfecta con un excelente equilibrio de acidez. La vendimia comienza el 8 de Octubre con tiempo fresco y despejado. Los focos de Botrytis, fuerzan a extremar el cuidado en la vendimia y en las mesas de selección.

**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

2014

RIOJA

Denominación de Origen Calificada