



FINCA ALLENDE S.L.

MÁRTIRES 2016 -FICHA TÉCNICA

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

VARIEDAD: VIURA 100%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, FINCA MÁRTIRES, plantada en 1970, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos Franco-arcillosos con roca 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 24 días a 20°C temperatura.

CRIANZA:

Nueve meses en Barricas bordelesas de Roble Francés de los cuales cuatro con lías, realizando Battonage dos veces a la semana.

EMBOTELLADO:

Embotellado con suave filtración sin clarificación.

PRESENTACIÓN:

Botellas Borgoña tradición, color verde 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 madera 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 del 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 pálido, limpidez absoluta. Nariz sutil y fragante, cítricos, profunda mineralidad. En boca es graso, potente, sedoso, con gran volumen y persistencia en retronasal.

