



FINCA ALLENDE S.L.

MÁRTIRES 2018 -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:

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 pálido, limpidez absoluta. Nariz sutil y fragante, cítricos, profunda mineralidad. En boca es graso, potente, sedoso, con gran volumen y persistencia en retronasal.

