

ORGANZA 2023

“Es el reto de un gran blanco de guarda en Rioja, con mineralidad marcada, complejidad, frescor, delicadeza, vitalidad y elegancia, que se desarrolla a lo largo de los años”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

- origen** Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja DO Calificada Rioja
- viñedo** Abono orgánico con periodicidad bianual. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.
- rendimiento** 31 Hl./ Ha.
- vendimia** Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante mes de selección.
Fechas de la vendimia: 22 septiembre de 2023
- variedades** Viura (45%), malvasía (30%) y garnacha blanca (25%).
- elaboración y envejecimiento** MACERACIÓN: En frío, durante 12 horas.
DESFANGADO: Estático. FERMENTACIÓN: En barrica nueva de roble francés (zona Vosques) con tostado tipo Borgoña medio-largo. Temperatura controlada entre 12°C y 14°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.
MADURACIÓN Y ENVEJECIMIENTO: Crianza total en barrica de 11 meses, en presencia de lías finas, realizando batonnages por semana (puesta en suspensión de las lías) durante los seis primeros meses. Embotellado el 4 de septiembre. Embotellado el 10 de septiembre de 2024.



96 puntos Guía Proensa

