

XF 2025

“Un vino vibrante, floral y lleno de emoción que nace de la complicidad forjada entre dos familias con larga tradición vinícola, una invitación a disfrutar de un estilo de vida mediterráneo, optimista y apasionado.”

XANDRA FALCÓ
MARQUESA DE MIRABEL



FINCA	Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra y Labastida. D.O. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	De suelo franco arenoso, pobre en materia orgánica, ligeramente arcilloso en el subsuelo y con un nivel de caliza próximo al 14%. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al ‘terroir’ y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO	31 Hl./ Ha.
VENDIMIA	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que están en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: 29/09/2025
VARIEDAD	Garnacha (30%), Sauvignon Blanc (30%), Viura (20%), Maturana (5%), Tempranillo (5%) y Tempranillo Blanco (10%).
ELABORACIÓN	MACERACIÓN DE 6 DÍAS: De la uva despalillada de las variedades blancas e incorporación del mosto de tinto. FERMENTACIÓN: Controlada a 16°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. ESTABILIZADO: Por frío.