

BLANCO 2024

“Un vino fresco y expresivo que refleja la identidad de la
Sonsierra riojana.”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra D.O. Calificada Rioja.
viñedo	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	38Hls./ Ha. Sauvignon Blanc, 30Hls./Ha Viura, 35Hls./ Ha. Tempranillo Blanco, 30Hls./ Ha.Malvasía y 35Hls./ Ha.Maturana.
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. Fecha de la vendimia: El 19 de septiembre de 2024 la Viura y entre el 23 y 24 de septiembre el resto de variedades.
variedades	Sauvignon Blanc (25%), Viura (30%), Tempranillo Blanco (30%), Malvasía (8%) y Maturana (7%)
elaboración y envejecimiento	MACERACIÓN: En frío, durante 8 horas. DESFANGADO: Estático. FERMENTACIÓN: La variedad Sauvignon Blanc 50% en barrica de roble francés de un vino (zona Vosges) con tostado tipo Borgoña Medio-Largo durante 2 meses. Las variedades Viura, Tempranillo Blanco, Malvasía y Maturana en acero inoxidable. Temperatura controlada entre 14º y 16º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos.

