

XF 2024

“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 FALCO
MARQUESA DE MIRABEL



FINCA	Vinedos 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. Fechas de vendimia: 24 (Sauvignon Blanc y Tempranillo Blanco), 25 (Viura) y 27 (Tempranillo y Garnacha) de septiembre de 2024.
VARIEDAD	Garnacha (30%), Sauvignon Blanc (30%), Viura (20%), Maturana (5%), Tempranillo (5%) y Tempranillo Blanco (10%).
ELABORACIÓN	MACERACIÓN DE 6 DÍAS: De la uva despallada 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.