



ALTOS DE RIOJA

VITICULTORES & BODEGUEROS

Establecida en septiembre de 2006, esta 'bodega-boutique' se localiza en el corazón del mejor 'terroir' de Rioja Alavesa. Está dirigida por un grupo de profesionales con experiencia e impecables credenciales en el mundo del vino español. Roberto San Ildefonso, de Finca Sobreño (en Toro), y Bienvenido Muñoz, de Bodegas Muñoz (en La Mancha), con el enólogo volante Jean Marc Sauboua, de Burdeos, están creando una gama de vinos modernos únicos en Rioja.

Han elevado la calidad de los vinos con trabajo duro y determinación y han logrado un equilibrio entre la riqueza del 'terroir', el trabajo de la viña según los métodos tradicionales y los últimos avances tecnológicos. Todas las uvas vienen de viñas viejas a mucha altitud, en los pueblos de Laguardia, Elvillar y Kripan. Toda la gama de vinos están envejecidos en madera 80% de roble francés, de tonelerías como Taransaud, Saury, François Frères, Segin Moreau y Ana Selección, y 20% americano de Canton.

BLANCO – D.O.Ca Rioja



Vinificación: Una mezcla de tres partes diferentes:

Una parte de vendimia temprana y fermentación en frío en depósito de acero inoxidable. Una segunda parte recogida más tardía y fermentación en frío en depósito de acero inoxidable. Finalmente, la Viura vieja que, además de recolectarse completamente madura, fermenta en barrica.

Envejecimiento: Para darle más volumen a este vino joven y fresco, el 40% de la mezcla final se envejece en roble francés y americano durante 4 meses.

FICHA DE CATA

Color: Amarillo pajizo brillante.

Nariz: Intensidad aromática que combina aromas a melocotón con pera fresca y algunas notas florales.

Boca: Con volumen y acidez agradable, que hacen de este vino fresco y elegante con un final largo y persistente que nos recuerda los aromas percibidos en nariz.

Maridaje: Combinación excepcional con marisco, pescados asados, paellas o espárragos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Viura
Edad de la viña	30-60 años
Temperatura de fermentación	14°C, 16°C y 18°C
Fermentación y período de maceración	3-4 semanas
Composición de barricas	80% francesa & 20% americana
Antigüedad de las barricas	3 años
Tiempo en barrica	30% de la mezcla 4 meses
Tiempo en botella	4 meses
Contenido alcohólico añada 2017	13,5% Vol.
Temperatura de servicio recomendada	10-11°C