



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,

Pigeage Blanco

D.O.Ca Rioja



Vinificación: Tras una cuidadosa selección, se despalillan las uvas, se prensan y se desfangan. Así, el vino limpio se mete en barrica donde se desarrollará tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica.

Envejecimiento: 12 meses en barrica sobre sus lías y durante los primeros 8 meses se bazuquea 3 veces a la semana.

FICHA DE CATA

Color: Bonito color dorado, limpio y brillante.

Nariz: Intenso, destacando la estancia en barrica con sus lías. Aromas florales, fruta blanca y balsámicos.

Boca: Untuoso, complejo y elegante

Maridaje: Perfecto con mariscos, pescados grasos a la brasa, carnes blancas y quesos curados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	70% Viura & 30% Chardonnay
Edad de la viña	60 años
Temperatura de Fermentación	16-18°C
Periodo de Maceración	3-4 semanas
Composición de barricas	85% francesa, 15% americana
Antigüedad de las barricas	33% Nuevas, 33% de un año y 33% de dos años
Tiempo en Barrica	12 meses
Temperatura de Servicio Recomendada	16-18 °C

Altos de Rioja viticultores y Bodegueros, S.L. C/ Somillo s/n Elvillar – Álava – Spain

altosderioja@altosderioja.com / +34 945 600 693