

VALCUERNA

Viticultores con Origen

MADAM

2022



VARIEDADES

Sauvignon Blanc 40% y Garnacha Blanca 60%

GRADO ALCOHÓLICO

13% vol.

VIÑEDO

Uva procedente de tres parcelas:

Finca Valdemenudez y La Lámpara (viñedos de Garnacha Blanca): Suelo arcillo ferroso. A 600 metros de altitud. Municipio de Cordovín.

Finca La Isilla (viñedo Sauvignon Blanc):

Suelo arcillo ferroso y canto rodado. Altitud 650 metros. Municipio de Badarán.

Las fincas se trabajan con cubierta vegetal autóctona para mejorar la estructura del suelo. No se aplican herbicidas ni productos de síntesis en condiciones óptimas.

ELABORACIÓN

Vinificación de cada variedad por separado.

Desfangado estático en frío durante 12 horas. Fermentación en Inox y posterior trasiego donde permanece en contacto 5 meses con sus lías finas, con batonages periódicos las primeras semanas. Procesos de estabilización suaves.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con ribetes dorados. Intensidad aromática alta con predominio de la Sauvignon Blanc. Flores y fruta blanca. Entrada en boca fresca. Buena estructura y untuosidad gracias a la Garnacha Blanca. Muy elegante,

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

