

Apunte nº 8 Viura en ánfora 2022- 254 bt

Los Apuntes son quizá los vinos más singulares de la bodega. De naturaleza espontánea e imprevisible, surgen durante la vendimia en función de lo que Javier encuentra o le sugieren las uvas que va trayendo a la bodega y las referencias que acumula durante años de cata de vinos de otros lugares. En ellos exploramos territorios poco habituales para los vinos de Rioja, trabajando con la libertad que da saber que no formarán parte del catálogo de la bodega y que serán irrepetibles. Un vino, una añada



VARIEDAD	Viura
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 11 kg
AÑADA	2022 fue un año terriblemente calido, mitigado por la altitud del viñedo (600m). Como resultado una acidez y grado medio, además de una maduración óptima gracias a trabajar con viñas muy viejas.
EMBOTELLADO	254 botellas. Julio 2023
ANÁLISIS	Alc:13,5% Ac. tot:4,9 g/l pH:3,50 SO2 tot:113 mg/l
NOTA DE CATA	Color limón pálido con reflejos verdosos. Destacan los aromas primarios, como elegantes notas de fruta blanca, manzana y pera, así como toques de fruta de hueso como la nectarina. En boca es fresco, afrutado, con toques tropicales y con una acidez equilibrada.
PUNTUACIONES	Todavía sin catar

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl