

VALENCISO BLANCO 2017

La cosecha 2017

Una cosecha marcada por la gran helada del 28 de abril, la más severa en los últimos 50 años. Además fue un año cálido y seco, tanto en primavera como en la primera parte del verano, destacando marzo por sus altas temperaturas, que motivaron un tempranísimo despertar de la viña. Las lluvias de agosto y el clima más fresco de septiembre ayudaron a paliar los efectos del calor y la sequía de los meses anteriores, que fueron determinantes junto con la helada en el bajo volumen de producción. Ha sido la vendimia más temprana hasta la fecha, iniciada el 12 de septiembre. Los bajos rendimientos derivados de la helada y la sequía y las mejores condiciones climatológicas del final del ciclo dieron lugar a una cosecha de excelente calidad.

El Viñedo

De pagos viejos de Ollauri, Haro y Villalba, en Viticultura Ecológica y Sostenible. Todos en suelo arcillo-calcáreo, en el norte de la Rioja Alta, en altitud, entre los 507 y los 610 metros. 70% viura y 30% garnacha blanca. Vendimia manual, entre el 12 y el 20 de septiembre.

Vinificación

Fermentado en barrica de roble del Cáucaso, y estancia en la misma con batonnage hasta mediados de abril.

Muy fresco, untuoso, destaca la fina presencia de la madera, discreta, en armonía perfecta con las notas frutales. Gran capacidad de envejecimiento, con una cremosa evolución en botella. Disponible también en Botella Magnum

