

Finca Valpiedra Reserva Blanco 2018

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: Viura, garnacha blanca, malvasía y maturana blanca
Categoría: Reserva
Grado alcohólico: 12% Vol.
Acidez total: 5,8 g/l. tártrica
Fecha de vendimia: 4ª semana de septiembre
Fecha de embotellado: Marzo 2022
Vinificación: Maceración pre fermentativa 2 días. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 29 días.



VIÑEDO

Finca Valpiedra. "La Peña del Gato"



ENVEJECIMIENTO

24 meses de envejecimiento en barricas de roble francés y americano y en ánfora de granito

Blanco de guarda con carácter de Rioja



www.familiamartinezbujanda.com



INFORME COSECHA

Año marcado por las tormentas primaverales, que nos llevó a una cosecha muy tardía. Las lluvias de otoño nos respetaron en vendimia y cuando llegaron, ya habíamos terminado y aportaron humedad al terreno. El mes de agosto ya auguraba una vendimia tardía ya que las temperaturas eran muy suaves durante el día y frescas durante la noche. De este modo, pudimos llegar a una maduración perfecta, aunque con algo de merma frente a lo esperado. La cosecha 2018 ha sido de extraordinaria calidad, con vinos de gran estructura y potencial de guarda, buena acidez y muy elegantes.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Intensidad media, de color amarillo dorado con destellos de oro viejo. Lágrima abundante y densa.



Nariz: Alta intensidad, con gran complejidad y elegancia en la matriz aromática destacando las notas minerales y de frutas de hueso, melocotón, albaricoque, con notas de incienso y humo. Todo ello unido a las finas notas de madera procedentes del roble francés y americano, como la vainilla, el cedro, clavo, y especias como la cúrcuma.



Gusto: En la fase inicial del gusto, denota suavidad y volumen desarrollando una finísima estructura tánica que lo hace sabroso y sávido. La frescura es su nota dominante con gran equilibrio con el alcohol, mostrando un post gusto muy largo y un final agradable. Por vía retronasal nos vuelven a aparecer las notas especiadas, frutales y de madera.



Maridaje: Quesos de curación media-alta. Carnes de ave estofadas, pavo al horno y platos de caza menor (perdiz y tórtola). Pescados a la brasa, lubina, dorada, rodaballo y arroces en paella.