

Finca Valpiedra Reserva Blanco 2019

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: Viura, garnacha blanca, malvasía y maturana blanca

Categoría: Reserva

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 6,8 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Junio 2024

Vinificación: Maceración pre fermentativa 2 días. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 28 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

Equilibrio es uno de los adjetivos que pueden definir esta añada en Rioja. Un año relativamente seco con un verano suave y sin excesivos extremos de calor y una maduración lenta, harán de esta añada en Rioja una de las mejores del siglo XXI.

La producción será conforme a lo estipulado por el Consejo Regulador.

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.