

LUIS ALEGRE BLANCO SOBRE LÍAS



Carácter de finca expresado en el vino. El frescor de las Viuras en altura y el aporte del trabajo con lías, dan lugar a un vino que se muestra en boca untuoso y largo.

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual.

Añada. Agronómicamente la añada 2022 ha estado marcada por la sequía y las altas temperaturas, sin embargo, el viñedo se ha adaptado a las mismas, presentando uvas con calidades perfectas.



Fermentación. Prensado muy suave separando sólo la fracción de mosto flor que tras un ligero desfango pasa a fermentar a baja temperatura (14°C) y a diferentes tipos de depósito: huevos de cemento, huevos de plástico y acero inoxidable.



Crianza. Crianza sobre lías en diferentes depósitos que favorecen la suspensión de la lía con el fin de conferir frescor al vino.

D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Rioja Alavesa
AÑO	2022
VARIEDAD	95% Viura y 5% Malvasía
ALCOHOL	13,5%
TAMAÑO	75 cl

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO

Situación. Procedentes de una de nuestras fincas emblemáticas: La Reñana (1920) más una selección de parcelas de Rioja Alavesa.

Altitud. 598 metros.

Orientación: Este-Oeste.

Morfología. Laderas con ligera pendiente.

Edad de viñedo. Reñana 1920 + variable.

Suelos. Calizos con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

Clima. Mediterráneo oceánico, con influencia continental y atlántica.

CATA



Color. Amarillo pajizo con ribete del mismo color, que denota juventud.



Nariz. Presenta notas muy frescas, propias de la piña, pera y maracuyá.



Boca. Fresco, muy redondo y de importante peso y volumen derivado de un meticuloso trabajo sobre lías.

MARIDAJE



Todo tipo de pescado: frito, asado, guisado y especialmente a la parrilla. Todo tipo de marisco: almejas, mejillones, navajas, gambas. Arroces y pastas a base de pescado y marisco. Cremas frías y ensaladas verdes y de fruta. Comida asiática y mexicana. Ideal como aperitivo y acompañando el tapeo.