

REÑANA BLANCO



FINCA REÑANA

Recoge todo el carácter de una finca que se expresa en un **vino blanco de gran personalidad** y que cuenta con viñedos que datan del año **1920**. El suelo **calizo con influencias arenosas**, la altura de los viñedos situados entre Laguardia y Elvillar con una orientación **este-oeste a 598 metros** sobre el nivel del mar y por supuesto, el clima **mediterráneo con influencia atlántica**, hacen que la Viura y la Malvasía destaquen por su frescura y mineralidad.



D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Finca La Reñana, Laguardia y Elvillar (Rioja alavesa)
AÑO	2019
VARIEDAD	95% Viura y 5% Malvasía
ALCOHOL	13,5%
TAMAÑO	75 cl

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual con selección en campo de uva.

Añada 2019. Calificación Añada "EXCELENTE" Tras un 2018 complicado climatológicamente donde abundaron las lluvias, la cosecha de 2019 destaca por un menor rendimiento del viñedo, pero con una altísima calidad de la uva.



Fermentación. Prensado suave que tras un ligero entre desfangado y el mosto inicia y termina su fermentación alcohólica en barricas de Roble Francés, sin sobrepasar en ningún momento los 17-18 °C.



Crianza. En bodega permanece durante 8 meses, en los que movemos lías dos veces por semana. Una vez embotellado permanece unos 6 meses en botellero para afinado antes de su comercialización.



CATA

Color. Amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Nariz. De intensidad alta, limpio, floral, frutal y balsámico. Aparecen aromas cítricos con matices de vainilla. Todo perfectamente ensamblado por los tonos del roble que le dan gran complejidad aportando un fondo de canela y una sutil vainilla almendrada.



Boca. Se caracteriza por su frescura y cierta opulencia derivada de la crianza sobre lías. Vino muy fácil de beber y muy versátil pues es un blanco con alma de tinto.



MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, pero dada su crianza en roble admite buenos arroces, carnes y pasta. Excelente con la cocina asiática de calidad.



Servir: 9 °C