



# Conde de los Andes

**BLANCO  
2015**

DOCa RIOJA

## VIÑEDO

---

**Situación:** las viñas de viura se extienden por los términos de Ollauri, Haro y Briñas, en la subzona Rioja Alta.

**Clima:** mediterráneo continental con una marcada influencia atlántica. Cálido y seco, 2015 ofreció excelentes cualidades de frescura, elegancia y aptitudes para la crianza.

**Suelos:** arcillo-calcáreos, con un grado de acidez óptimo para conseguir aromas vivos y expresivos.

**Variedad:** 100% viura. Las cepas tienen más de 30 años.

## ELABORACIÓN

---

**Vendimia:** cosecha manual, realizada a principios de octubre.

**Fermentación:** 3 meses sobre lías en barricas nuevas de roble francés de grano fino.

**Rutinas:** removido semanal de las lías para obtener un proceso de fermentación óptimo.

**Maduración:** una vez completada la fermentación, el vino madura 6 meses en las mismas barricas. Una vez embotellado, reposa en botella 1 año antes de su comercialización.

## NOTA DE CATA

---

**Color:** amarillo pálido, con reflejos dorados.

**Nariz:** compleja y armoniosa, con notas cítricas y de flores blancas, vainilla y toques tostados de la maduración en roble.

**Boca:** estructurada y a la vez muy fresca gracias a su buena acidez.

**Postgusto:** sedoso, envolvente y persistente, muy jugoso.

**Alcohol:** 13% Vol.

## GASTRONOMÍA

---

Arroces de marisco y platos de pasta de estilo marinero.

Risottos suaves.

Todo tipo de pescado: guisado, al horno, frito, ahumado.

Sushi.

Carnes blancas en salsas ligeras.

Foie, quesos cremosos y semicurados.

**SERVIR A 9-10 °C**