



Conde de los Andes

**BLANCO
2013**

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. Lluvioso y frío, 2013 resultó muy complejo desde el punto de vista vitícola, y exigió un notable esfuerzo de selección de la uva.

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

Variedad: 100% viura, de alrededor de 30 años.

ELABORACIÓN

Vendimia: cosecha manual, realizada en la primera quincena 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 maduró 6 meses en las mismas barricas.

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: 12,5% 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