



Conde de los Andes

BLANCO

2017

DOCa Rioja

VIÑEDO

Situación: zona de ‘Viñas de Briñas’, parcelas en altura entre los términos de Briñas (Rioja Alta) y Labastida (Rioja Alavesa).

Clima: mediterráneo continental con una marcada influencia atlántica. La añada 2017 se caracterizó por la dura helada de finales de abril y por unos meses posteriores de gran bonanza, idóneos para obtener una cosecha sana, de gran calidad. Calificada oficialmente como “Muy Buena”.

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

Variedad: 100% viura, de más de 30 años de edad.

ELABORACIÓN

Vendimia: a mano y en cajas, iniciada a finales de septiembre.

Fermentación: en barricas de roble francés de grano fino, la mitad de ellas nuevas. Fermentación sobre lías durante tres meses.

Rutinas: removido semanal de las lías para obtener mayor complejidad y expresión durante el proceso de fermentación.

Maduración: una vez completada la fermentación, el vino ha madurado 6 meses en las mismas barricas. Tras el embotellado, reposa en botella un periodo mínimo de un año.



NOTA DE CATA

Color: amarillo tenue, con reflejos dorados.

Nariz: compleja y equilibrada, con notas frescas de frutos cítricos y notas más suntuosas de flores blancas, vainilla y toques tostados de la maduración en roble.

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

Postgusto: sedoso, envolvente y persistente, muy jugoso.

Alcohol: 14,5% Vol.

GASTRONOMÍA

Paellas y arroces de marisco. Platos de pasta de estilo marinero.

Risottos suaves.

Todo tipo de preparaciones de pescado: guisos, ahumados, a la parrilla, fritos, sushi.

Carnes blancas en salsas ligeras.

Quesos cremosos, tiernos y semicurados.

SERVIR A 9-10 °C