



Conde de los Andes

BLANCO

2016

DOCa Rioja



VIÑEDO

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

Clima: mediterráneo continental con una marcada influencia atlántica. Tras un ciclo seco y de verano cálido, la prolongada vendimia de 2016 se benefició de un tiempo propicio para obtener una cosecha de calidad, calificada por el Consejo Regulador 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: 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: 13,5% 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. Quesos cremosos, tiernos y semicurados.

SERVIR A 9-10 °C