

# aD Libitum

MATURANA BLANCA



**Vino:** Ad Libitum Maturana Blanca 2018

**Denominación de Origen:** D.O.Ca.Rioja, España. Zona: Rioja Alta. Localidad: Baños de Río Tobía

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietalidad:** 100% Maturana Blanca, variedad minoritaria autóctona, autorizada por la Denominación de Origen Calificada Rioja en el año 2008.

**Es la primera referencia escrita de una variedad en la historia de Rioja, en el año 1622**

**Viñedo:** Viñedo plantado hace 20 años.

**Suelo:** EL viñedo está situado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en antiguas terrazas del Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos con alto contenido en hierro y con abundantes cantos rodados.

**Elaboración:** Tras su despallado, la uva pasa a una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático, realizando la fermentación a 16º C en Barricas nuevas de Roble francés de 500 litros.

**Crianza:** Vino FERMENTADO EN BARRICA, con una permanencia de 5 meses en la bodega con las lías.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la primera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 6.500 kg. por hectárea.

**Cosecha 2018:** Cosecha calificada como buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, sin embargo ha sido una añada magnífica para blancos. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría muy elevada en la primavera e inicio del verano y de temperaturas significativamente más bajas. Sin embargo, los meses de Septiembre y Octubre han sido secos y con temperaturas más altas que la media, unido a temperaturas muy frías por la noche. La cosecha tiene una producción más alta que en añadas precedentes.

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 4.000 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 13,41 % vol.

pH: 3,12

Acidez total: 6,7 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,35 g/l AcH

Sulfuroso total: 49 mg/l

Azúcares residuales: 1,7 g/l

**Notas de cata:** Destacan notas de cítricos y galleta, con una madera muy bien integrada en nariz. En boca se presenta muy voluminoso y glicérico, ácido y fresco, con abundante estructura y enorme persistencia.