

aD Libitum

MATURANA BLANCA



Vino: Ad Libitum Maturana Blanca 2021

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

Viñedo: Viticultura ecológica.

Varietal: 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 en 1997.

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 6.000 kg. por hectárea.

Cosecha 2021: Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. Las condiciones meteorológicas favorables han condicionado la maduración y han dado lugar a un final de ciclo brillante; la extensión del periodo de vendimia ha favorecido una maduración fenólica sin aceleración y una vendimia selectiva. Los vinos elaborados tienen una expresión característica de este territorio de la Denominación.

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: 13,51 % vol.

pH: 3,18

Acidez total: 5,9 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,50 g/l AcH

Sulfuroso total: 64 mg/l

Azúcares residuales: 2,6 g/l

Notas de cata: En Nariz aparece fruta blanca, alguna nota de panadería y lías finas, ligeros especiados y tostados de fondo. Crianza muy bien integrada. En boca es poderoso, con una deliciosa acidez, con nervio, crujiente, jugoso, con buen volumen y grasa, con una gran persistencia.