

# Cerro la Isa

BLANCO



**Vino:** Cerro la Isa Blanco 2018

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

**Cultivo del Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietades:** Garnacha Blanca, Malvasía, Viura y Turruntés

**Viñedo:** VIÑEDO SINGULAR plantado en 1906 en la comarca del ALTO NAJERILLA

**Suelo:** Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros sobre el nivel de mar en suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro. Es uno de los viñedos con mayor pendiente de Rioja

**Elaboración:** Tras su despalillado MANUAL, la uva se prensa en una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático, realizando la fermentación a 16º C, en Barricas nuevas de 500 litros de uno de los mejores robles de Francia.

**Crianza:** Vino FERMENTADO EN BARRICA, con una permanencia de 8 meses en la barrica con las lías.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 2.500 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:** 600 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 melocotón 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.

