

Cerro la Isa

BLANCO



Vino: CERRO LA ISA VIÑEDO SINGULAR BLANCO 2019

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, Turruntés y Calagraño

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 2019: Cosecha calificada como EXCELENTE por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja

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: 660 botellas.

Analítica:

Alcohol: 13,57 % vol.

pH: 3,18

Acidez total: 6,9 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,41 g/l Ach

Sulfuroso total: 43 mg/l

Azúcares residuales: 2,1 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.

