

# Cerro la Isa

BLANCO



**Vino:** CERRO LA ISA VIÑEDO SINGULAR BLANCO 2020

**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 2020:** Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa en invierno y muy alta en primavera, lo que provocó una fuerte presión de enfermedades fúngicas. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos del Mildiu.

**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:** 3000 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 14,31 % vol.

pH: 3,23

Acidez total: 6,1 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,64 g/l AcH

Sulfuroso total: 54 mg/l

Azúcares residuales: <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.

