

Cerro la Isa

BLANCO



Vino: CERRO LA ISA VIÑEDO SINGULAR BLANCO 2021

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 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: 2.500 botellas.

Analítica:

Alcohol: 13,74 % vol.

pH: 3,17

Acidez total: 6,1 g_/l TH₂

Acidez volátil: 0,37 g/l Ach

Sulfuroso total: 57 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.

