

aD Libitum

MATURANA BLANCA



Vino: Ad Libitum Maturana Blanca 2023

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 despalillado, 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 2023: Cosecha aun sin calificar por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa durante todo el ciclo, uno de los más secos de los últimos años. Respecto a las temperaturas, también ha sido uno de los más cálidos desde que tenemos registros. Hemos tenido el mes de abril más cálido de la historia y cuatro olas de calor. Durante la vendimia, que comenzó el 17 de Septiembre y terminó el 25 de octubre, no se produjeron precipitaciones, por lo que la sanidad fue perfecta. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas anteriores.

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: 14 % vol.

pH: 3,23

Acidez total: 5,7 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,35 g/l AcH

Sulfuroso total: 57 mg/l

Azúcares residuales: 1,8 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.