

ASÚA

FERMENTADO EN BARRICA 2023



Tipo de vino: Blanco

Zona de producción: : Rioja

Cosecha: 2023

Variedades de uva empleada:

100% viura

Tipo de botella: Borgoña

Formato: 75cl.

Crianza: 6 meses en barricas de roble húngaro y francés

Grado alcohólico: 12,5%

pH: 3,32

SO₂ Libre/Total: 31/99

Acidez total: 5,1

Acidez volátil: 0,24

Apto para veganos



Características del viñedo

Blanco elaborado a partir de la variedad de uva viura procedente de viñedos propios y viñedos de nuestros proveedores habituales situados en Rioja Alta. Los suelos son franco arcillosos, suelos frescos, plantaciones en vaso.

Características de elaboración

Selección manual en viña de las uvas en su óptimo punto de madurez.

En la bodega, las uvas se mantienen a 10°C macerando con sus hollejos durante 12h con el fin de obtener una mayor extracción aromática en el vino final. Transcurrido este tiempo una pequeña prensa neumática separa distintas fracciones y calidades de mosto. El mosto de escurrido es el dedicado a la elaboración de este vino que fermenta en barricas de roble francés de diferentes capacidades y años de uso (entre 1 y 3 años).

Terminada la fermentación alcohólica el vino permanece en barrica con la lía fina que ponemos en suspensión mediante batonnage. Catamos el vino semanalmente para controlar evolución y determinar el momento adecuado para terminar con la crianza sobre lías. En ese momento el vino se trasiega, clarifica y filtra antes de embotellar.

Datos de la cosecha

La campaña 2023 no fue fácil desde el punto de vista climatológico finalizando el ciclo con una vendimia muy intensa en lo que se refiere al trabajo tanto en viñedo como en bodega.

Un invierno bastante seco provocó cierto adelanto en la brotación. En primavera las precipitaciones fueron también escasas, si bien las tormentas al inicio del verano y unas temperaturas suaves en junio y julio aliviaron un poco la situación y la planta tuvo un respiro que duró poco tiempo.

Varias olas de calor en agosto sobrepasando los 40°C durante el día y temperaturas nocturnas más elevadas de lo habitual para esas fechas, hicieron que volvieran a saltar las alarmas. Las fuertes precipitaciones que nos acompañaron a final de verano favorecieron la evolución de la uva en Rioja Alta. En Haro comenzamos con la vendimia de uva blanca el 13 de septiembre, ligeramente adelantada para preservar la acidez de la uva y finalmente una buena maduración y un buen estado sanitario, favorecieron una buena añada para la elaboración de blancos.

Notas de cata

Color amarillo pálido brillante.

En nariz, existe un predominio de aromas a manzana y pera con notas de caramelo de plátano sobre un fondo de flores blancas, que lo hacen intenso y complejo. La boca es sabrosa, estructurada e intensa y perdura en el tiempo gracias a la complejidad en la retronasal.

Maridaje aconsejado, todo tipo de pescados y carnes blancas.

Temperatura de servicio 8-10°C.