



100%  
Viura  
Vieja

2022  
DOCa  
Rioja

## Viñedo

**Situación:** Parcelas en altura en la zona de "Viñas de Briñas", entre los términos de Briñas (Rioja Alta) y Labastida (Rioja Alavesa).

**Altitud:** De 440 a 550 metros.

**Orientación:** Variable.

**Morfología:** Laderas suaves así como terrazas con parcelas pequeñas.

**Edad del Viñedo:** Media de 50 años con algunas parcelas plantadas en los años 50.

**Suelo:** De naturaleza caliza con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

**Clima:** Mediterráneo oceánico, con influencia continental y atlántica.

**Añada 2022:** Muy Buena. Caracterizada por ser una añada cálida con pocas precipitaciones. La sanidad de la uva fue excepcional. Al ser muy cálida fue una de las vendimias más tempranas y extensas de la Denominación Calificada Rioja.

**Variedad:** 100% Viura

## Elaboración

**Vendimia:** cosecha manual en cajas de 15Kg, realizada a principios de octubre.

**Vinificación:**

Fermentación y permanencia sobre sus lías finas en diferentes contenedores: barricas, bocoyes y huevos, realizando removidos periódicos de las lías.

**Maduración:** Crianza de 10 meses en barricas (225 L.) y bocoyes (500 L.) nuevos de roble francés, y huevos de granito y hormigón.

Esta singularidad de crianza otorga un carácter diferencial al vino, y contribuye a mantener su frescura.

**Tiempo en botella:**

Reposo mínimo de un año antes de su comercialización.

## Nota de cata

**Color:** amarillo pálido, con reflejos dorados.

**Nariz:** compleja y armoniosa, con notas cítricas y de flores blancas, vainilla y toques tostados de la maduración en roble.

**Boca:** estructurada y a la vez muy fresca gracias a su buena acidez.

**Postgusto:** sedoso, envolvente y persistente, muy jugoso.

**Vol. Alc.** 14 grados.

## Gastronomía

Arroces de marisco y platos de pasta de estilo marinero.

Risottos suaves.

Todo tipo de pescado: guisado, al horno, frito, ahumado. Sushi.

Carnes blancas en salsas ligeras.

Foie, quesos cremosos y semicurados.

SERVIR A 9-10 °C