

TRIBUTO AL AYER



La vista, sus aromas, su inconfundible sabor. Todo es grato en él. Porque es fruto de una cuidadosa elaboración guiada por métodos de cultivo tradicionales. Porque es así como puede apreciarse, sólo con probarlo, que el pasado está cada vez más cerca.



TIERRAS DE MURILLO Nº2

COLECCIÓN ANTIQUE

VIURA

CATEGORÍA: Elaborado por el enólogo Nacho Terrado, este vino especial rinde tributo al buen hacer de nuestros mayores y a los métodos de cultivo tradicionales.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O.Ca. Rioja

VARIEDAD DE UVA: 100% Viura.

ELABORACIÓN: Hace unos años, cuando los vinos se elaboraban en las bodegas de casa, nuestros abuelos comentaban que el buen vino tinto se hacía mezclando un porcentaje de uva blanca con la tinta. Dicho y hecho, plantaban las viñas de tintas con cepas de blanco entremezcladas, con el fin de meter todo junto en el lagar.

En bodegas San Esteban decidimos entresacar esas uvas blancas provenientes de viñedos muy viejos, para elaborar nuestro Colección Antique Nº2. Uvas vendimiadas a mano, cuyo mosto se fermenta a temperatura controlada en barricas de 225 litros de roble francés y americano.

A continuación se remueve con sus lías durante los seis meses que pasa este vino en barrica. Una vez sacado de barrica reposa seis meses en depósito. Sale al mercado con no menos de un año redondeándose en botella.

CATA: Bonito color amarillo limón con irisaciones verdosas. Notas de fruta madura, melocotón, piel de naranja, piña y pomelo, muy bien ensambladas con notas balsámicas y madera noble. Boca muy golosa, con acidez muy ajustada. Temperatura recomendada de consumo: 10°C.