

## VALENCISO BLANCO 2019

### La cosecha 2019

Invierno cálido, primavera fría, y verano extremadamente cálido en su primera mitad, más suave después. Las precipitaciones fueron de 319 litros, un 32% inferiores a la media histórica. El inicio de septiembre fue fresco con algunos episodios de tormenta que vinieron muy bien en un escenario de sequía. Ningún problema de plagas ni enfermedades. Bajo vigor de la planta y baja producción principalmente por la sequía, con bayas pequeñas. El peso del grano fue un 26% inferior a la cosecha anterior, lo que tuvo un beneficioso efecto cualitativo.

### El Viñedo

De pagos viejos de Ollauri, Haro y Villalba, en cultivo ecológico. Todos en suelo arcillo-calcáreo, en el norte de la Rioja Alta, en altitud, entre los 507 y los 610 metros. Viura y garnacha blanca. Vendimia manual, entre el 24 de septiembre y el 3 de octubre.

### Vinificación

Suavísimo prensado, fermentado en barrica de roble, y estancia en la misma con batonnage hasta la tercera semana de mayo de 2020. Muy bajo rendimiento, un 60%, por esta elaboración especial.

Untuoso, sabroso. Destaca la fina presencia del roble, discreta, una fruta redonda, elegantes notas de pastelería. Persistente, pleno, profundo. Gran capacidad de envejecimiento, con una cremosa evolución en botella

Disponible también en Botella Magnum

