Información Técnica PREDICADOR BLANCO 2017

SALIDA AL MERCADO:	**Septiembre 2018**
COSECHAS ANTERIORES:	**2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 y 2015 y 2016**
FINCAS DE PROCEDENCIA:	**Briones, Burdarán, Sacramento, San Juan, Paulejas, Las Llanas, Murmurón, Leza, La Nava, La Canoca y El Prado**
MUNICIPIO:	**San Vicente de la Sonsierra, Leza y Briones**
REGIÓN:	**Rioja**
VARIEDAD DE LA UVA:	**56%Garnacha Blanca, 31%Viura y 13%Malvasía**

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	**En vaso**
CULTIVO:	**Secano**
IRRIGACIÓN:	**No**
COSECHA EN VERDE:	**Sí**
PRODUCCIÓN POR CEPA:	**1,2 Kg.**
VENDIMIA:	**14, 21 y 23 de Septiembre**

ELABORACIÓN

DESPALILLADO:	**Sí**
ESTRUJADO:	**No**
FERMENTACIÓN:	**En barrica**
MACERACIÓN:	**24 horas**
CRIANZA:	**10 meses**
TIPO DE BARRICAS:	**30 % Nuevas roble francés, 70 % barricas 1 vino**
CLARIFICACIÓN:	**No**
EST. POR FRÍO:	**No**
FILTRACIÓN:	**Sí**

ANÁLISIS

ALCOHOL:	**14,79 %**
ACIDEZ TOTAL:	**5,9 g/l.**
PH:	**3,12**

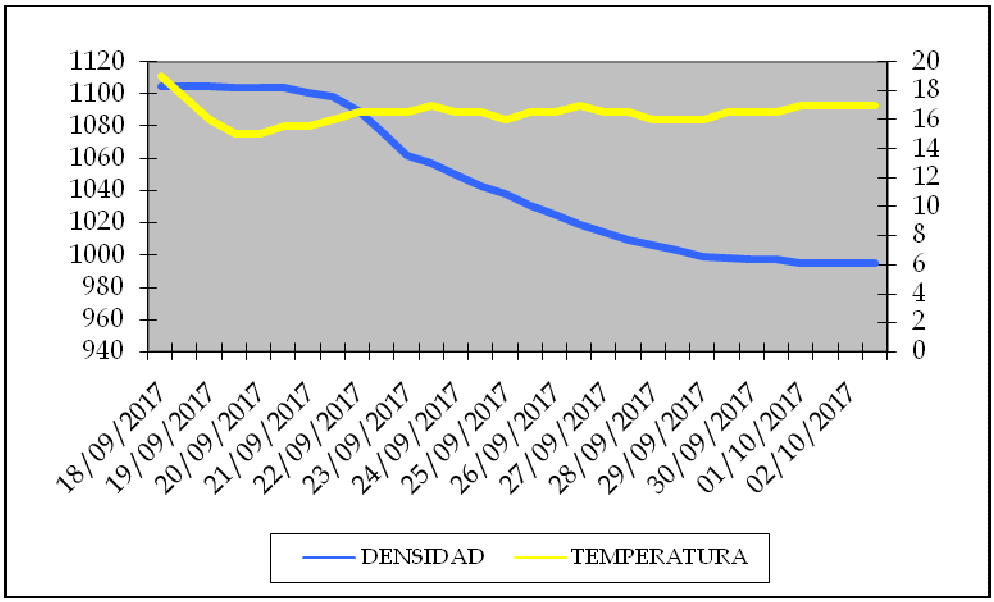
PRODUCCIÓN

11.000 botellas

Predicador 2017 Blanco es el resultado de la fermentación en barricas nuevas de roble francés de las uvas procedentes de las siguientes parcelas:

PARCELA	TIPO DE SUELO	VARIEDADES	FECHA VENDIMIA
Briones	Aluvial	Garnacha Blanca	14/09/2017
Sacramento	Arcillo calcáreo mineral	Malvasía	21/09/2017
Leza	Arcillo calcáreo	Malvasía	21/09/2017
San Juan	Ladera pronunciada, suelo muy pobre	Viura	23/09/2017
Paulejas	Arcillo calcáreo	Viura	23/09/2017
Las Llanas	Arcilloso	Viura	23/09/2017
Murmurón	Arcillo calcáreo	Viura	23/09/2017
Burdarán	Arcillo calcáreo	Viura	23/09/2017
La Canoca	Arcillo calcáreo	Viura	23/09/2017
La Nava	Arcillo calcáreo	Malvasía	21/09/2017
El Prado	Arcillo calcáreo	Viura	23/09/2017

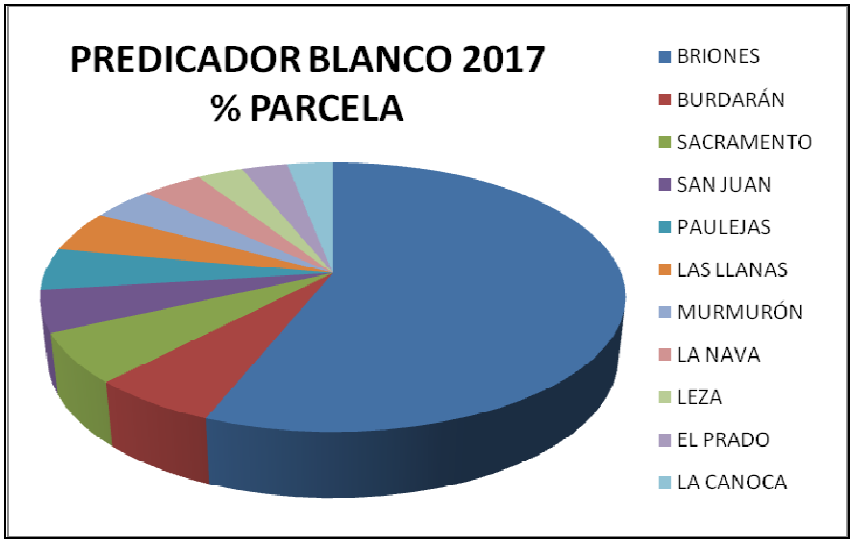
Después de hacer el seguimiento de las fermentaciones en las distintas barricas, se obtiene el siguiente gráfico de fermentación con los valores medios:



Con estos datos observamos que el período de maceración en frío duró seis días. Una vez iniciadas las fermentaciones se desarrollaron a una temperatura controlada de entre 16 ºC y 17 ºC.

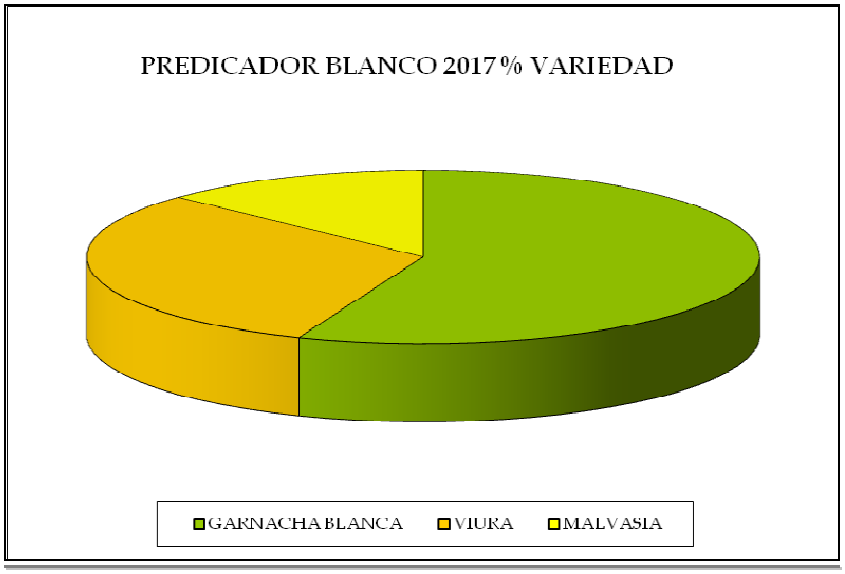
En cuanto a los porcentajes según la parcela de procedencia son los siguientes:

PREDICADOR BLANCO 2017	
PARCELA	**% PARCELA**
BRIONES	56%
BURDARÁN	6%
SACRAMENTO	6%
SAN JUAN	5%
PAULEJAS	5%
LAS LLANAS	5%
MURMURÓN	4%
LA NAVA	4%
LEZA	3%
EL PRADO	3%
LA CANOCA	3%



El porcentaje varietal del ensamblaje final se puede comprobar en el siguiente cuadro:

PREDICADOR BLANCO 2017	
VARIEDAD	**% VARIEDAD**
GARNACHA BLANCA	56%
VIURA	31%
MALVASIA	13%



Nota de Cata

Predicador 2017 Blanco muestra un color amarillo con tonos verdes.

En nariz tiene notas de finas hierbas aromáticas, flores tipo jazmín y frutas de hueso, como albaricoque, ciruela y pera. Fresco, complejo y muy mineral. Notas de roble muy elegantes.

En boca es equilibrado en cuanto a madurez y calidez, con una buena acidez presente y larga. Estamos ante un blanco muy fresco con buena estructura, fino y muy vivo. Buen volumen y largo.