Información Técnica PREDICADOR BLANCO 2018

SALIDA AL MERCADO:	**Septiembre 2019**
COSECHAS ANTERIORES:	**2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014 y 2015, 2016, 2017 y 2018**
FINCAS DE PROCEDENCIA:	**Sacramento, Bodega, Sauco, Leza, El Bombón, Las Llanas, Murmurón, El Hoyo, Paulejas, Burdarán, San Juan y El Rayo**
MUNICIPIO:	**San Vicente de la Sonsierra y Leza**
REGIÓN:	**Rioja**
VARIEDAD DE LA UVA:	**59% Viura, 32% Malvasía, 9% Garnacha Blanca**

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	**En vaso**
CULTIVO:	**Secano**
IRRIGACIÓN:	**No**
COSECHA EN VERDE:	**Sí**
PRODUCCIÓN POR CEPA:	**1,5 Kg.**
VENDIMIA:	**Del 2 al 7 de Octubre**

ELABORACIÓN

DESPALILLADO:	**Sí**
ESTRUJADO:	**No**
FERMENTACIÓN:	**En barrica**
MACERACIÓN:	**24 horas**
CRIANZA:	**8 meses**
TIPO DE BARRICAS:	**30 % Nuevas roble francés, 70 % barricas 1 vino**
CLARIFICACIÓN:	**No**
EST. POR FRÍO:	**No**
FILTRACIÓN:	**Sí**

ANÁLISIS

ALCOHOL:	**13,79 %**
ACIDEZ TOTAL:	**5,9 g/l.**
PH:	**3,29**

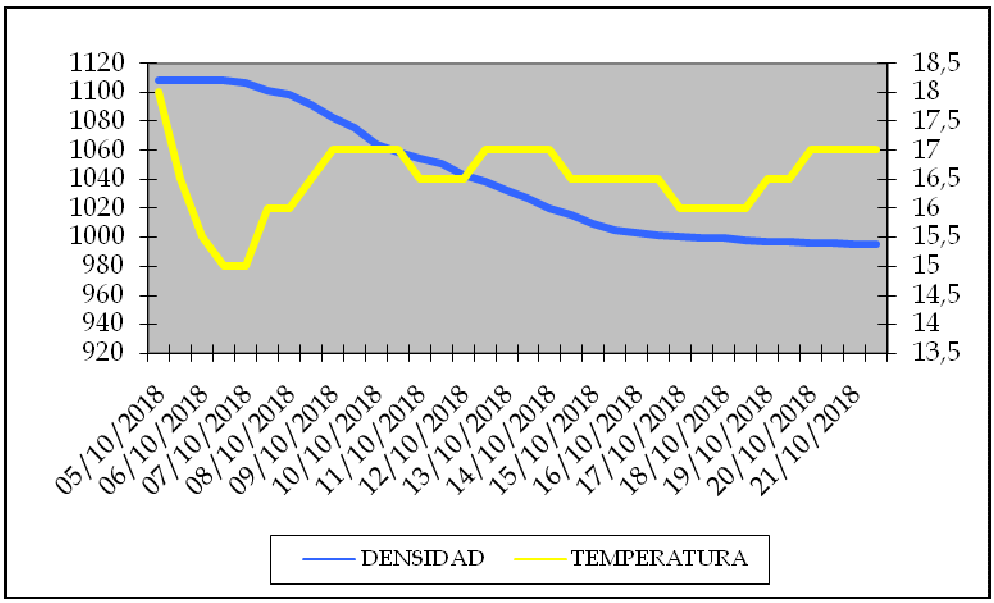
PRODUCCIÓN

10.000 botellas

Predicador 2018 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
El Sauco	Aluvial	Viura	02/10/2018
Sacramento	Arcillo calcáreo mineral	Malvasía	02-06/10/2018
Leza	Arcillo calcáreo	Malvasía	05/10/2018
San Juan	Ladera pronunciada, suelo muy pobre	Viura	07/10/2018
Paulejas	Arcillo calcáreo	Viura	03/10/2018
Bodega	Arcillo calcáreo	Garnacha Blanca y Viura	06/10/2018
Las Llanas	Arcilloso	Viura	03/10/2018
Murmurón	Arcillo calcáreo	Viura	02/10/2018
El Rayo	Arcillo calcáreo mineral	Viura	07/10/2018
Burdarán	Arcillo calcáreo	Viura	07/10/2018
El Bombón	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Viura	07/10/2018
El Hoyo	Arcillo calcáreo mineral	Viura	03/10/2018

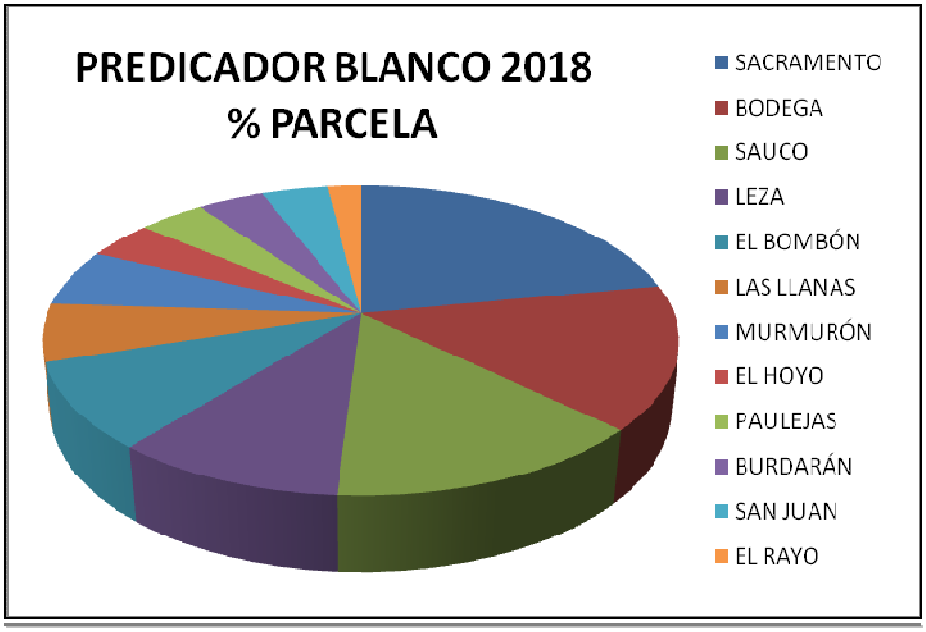
Después de hacer el seguimiento de las fermentaciones en las distintas barricas, se obtiene el siguiente gráfico de fermentación con los valores medios:



Con estos datos observamos que el período de maceración en frío duró cuatro días. Una vez iniciadas las fermentaciones se desarrollaron a una temperatura controlada de entre 15 ºC y 17 ºC.

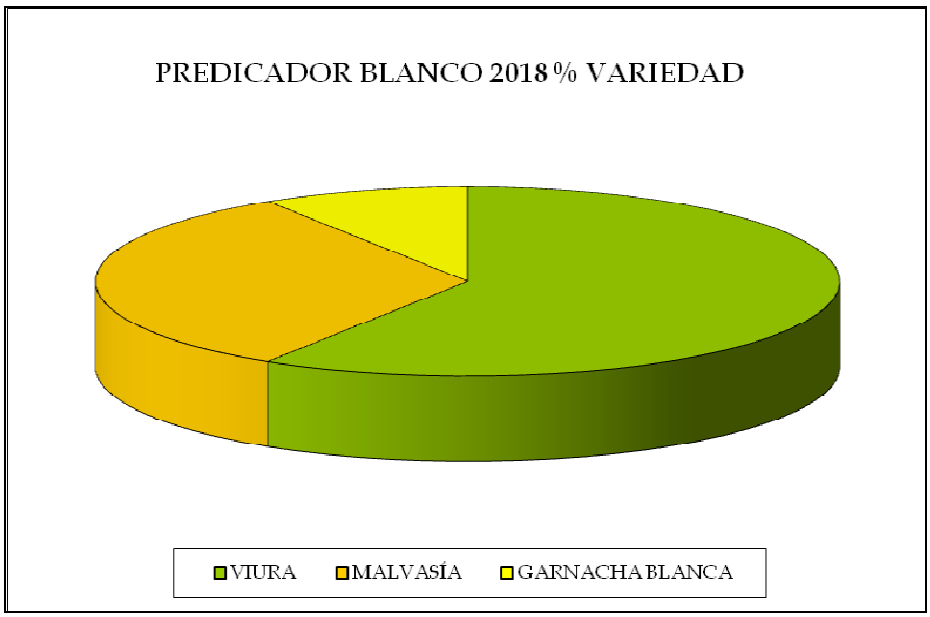
En cuanto a los porcentajes según la parcela de procedencia son los siguientes:

PREDICADOR BLANCO 2018	
PARCELA	% PARCELA
SACRAMENTO	22%
BODEGA	15%
SAUCO	14%
LEZA	10%
EL BOMBÓN	9%
LAS LLANAS	6%
MURMURÓN	6%
EL HOYO	4%
PAULEJAS	4%
BURDARÁN	4%
SAN JUAN	4%
EL RAYO	2%



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

PREDICADOR BLANCO 2018	
VARIEDAD	% VARIEDAD
VIURA	59%
MALVASÍA	32%
GARNACHA BLANCA	9%



Nota de Cata

Predicador 2018 Blanco muestra un color amarillo de capa media.

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

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