

Información Técnica PREDICADOR BLANCO 2020



SALIDA AL MERCADO:	Septiembre 2021
COSECHAS ANTERIORES:	2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019
FINCAS DE PROCEDENCIA:	Sacramento, El Bombón, El Sauco, El Hoyo, Las Llanas, San Juan, La Rad, Murmurón, San Francisco y Burdarán
MUNICIPIO:	San Vicente de la Sonsierra y Labastida
REGIÓN:	Rioja
VARIEDAD DE LA UVA:	38% Viura, 38% Malvasía, 24% Garnacha Blanca

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	1,5 Kg.
VENDIMIA:	Del 14 al 29 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:	14,48 %
ACIDEZ TOTAL:	6,25 g/l.
PH:	3,17

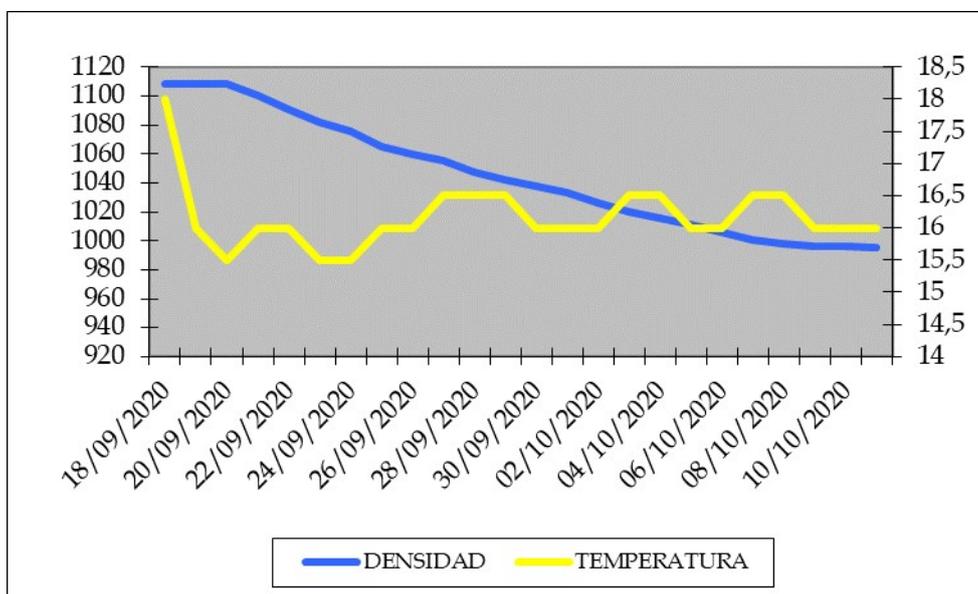
PRODUCCIÓN

8.000 botellas

Predicador 2020 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 Bombón	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Garnacha Blanca	14 y 16/09/2020
El Sauco	Aluvial	Viura	17/09/2020
Sacramento	Arcillo calcáreo y mineral	Malvasía	17 y 29/09/2020
La Rad	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Viura	16/09/2020
San Francisco	Arcillo calcáreo	Viura	16/09/2020
Las Llanas	Arcilloso	Viura	15/09/2020
San Juan	Ladera pronunciada, suelo muy pobre	Viura	15/09/2020
Burdarán	Arcillo calcáreo	Viura	16/09/2020
Murmurón	Arcillo calcáreo	Viura	15/09/2020
El Hoyo	Arcillo calcáreo y mineral	Malvasía	29/09/2020

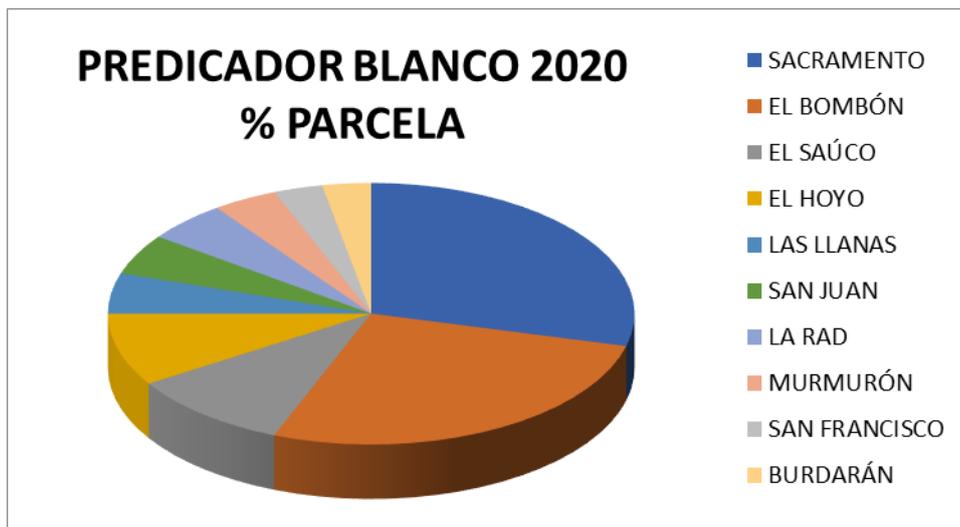
Después de hacer el seguimiento de las fermentaciones en las distintas barricas, se obtiene el siguiente gráfico de fermentación con los valores medios:



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 15,5 °C y 17 °C.

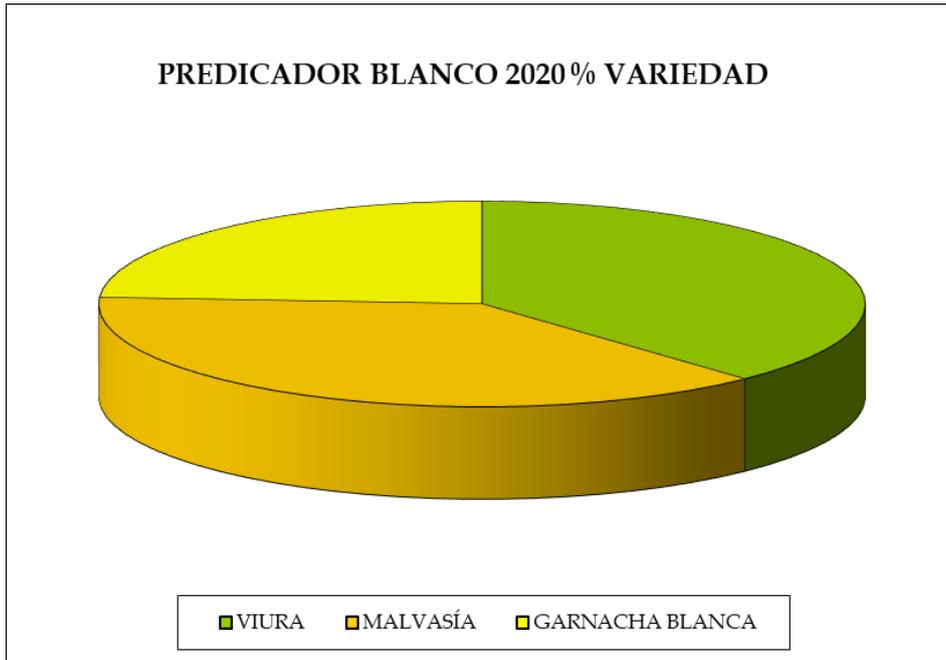
En cuanto a los porcentajes según la parcela de procedencia son los siguientes:

PREDICADOR BLANCO 2020	
PARCELA	% PARCELA
SACRAMENTO	29%
EL BOMBÓN	27%
EL SAÚCO	10%
EL HOYO	9%
LAS LLANAS	5%
SAN JUAN	5%
LA RAD	5%
MURMURÓN	4%
SAN FRANCISCO	3%
BURDARÁN	3%



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

PREDICADOR BLANCO 2020	
VARIEDAD	% VARIEDAD
VIURA	38%
MALVASÍA	38%
GARNACHA BLANCA	24%



Nota de Cata

Predicador 2020 Blanco muestra un color amarillo con iridiscencias verdosas de capa alta.

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

En boca tiene una entrada potente y equilibrada en cuanto a madurez y calidez. Fresco con la acidez bien presente y larga. Estamos ante un blanco muy fresco con buena estructura tánica, fino y muy vivo. Buen volumen y muy largo.