

BAYNOS

2020

BLANCO DE VIURA

VARIEDAD: viura.

TIPO DE SUELO: pobre de composición arcilloso calcárea.

VIÑEDO: pequeñas parcelas cultivadas en vaso en Baños de Ebro.

CULTIVO: ecológico en proceso de certificación con prácticas biodinámicas y trabajo con tracción animal.

RENDIMIENTOS: 3.500 kg por hectárea.

AÑADA: moderadamente cálida con precipitaciones abundantes, en torno a un 46% por encima de la media de los últimos 20 años. El invierno fue seco, a excepción de noviembre que concentró la mayoría de las precipitaciones invernales. Las temperaturas invernales altas, sobre todo en febrero, permitieron un despertar de la viña temprano. La primavera, cálida y con precipitaciones importantes en marzo y abril, asistió a una brotación rápida y una floración adelantada. El verano arrancó sin lluvias en julio, pero las tormentas de agosto reforzaron las reservas hídricas de las plantas. La primera mitad de septiembre fue cálida y seca, y la cosecha se vendimió el 8 de septiembre con una semana de antelación sobre una añada de referencia.

ELABORACIÓN: fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de 228 de roble francés.

CRIANZA: 20 meses en barricas de roble francés.

PRODUCCIÓN: 2.882 botellas.

EMBOTELLADO: julio de 2022.