

### COSECHA 2019

Calificada como 'EXCELENTE', es un hito que no se producía desde el año 2011

Este distintivo es la conclusión de un riguroso y transparente procedimiento de valoración consistente en el análisis y la cata de la totalidad de los vinos elaborados en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Tras un ciclo vegetativo con óptima maduración de la uva, en los últimos meses se fueron observando resultados extraordinarios en la evaluación de los depósitos de fermentación,

El balance de la campaña de 2019, se centra en la excelente situación sanitaria y vegetativa del viñedo y el estado de los racimos, sueltos, bien aireados y acompañados del moderado vigor de las plantas. El resultado son vinos blancos muy expresivos, destacando su gran volumen en boca, en línea con lo visto también en los tintos.

Una añada que refleja la verdadera maestría en el manejo de los tiempos por parte de nuestros viticultores y bodegueros".

### VIÑEDO

El viñedo del cual proceden sus uvas está ubicado en la Rioja Oriental, concretamente en la zona de Mendavia. Su enclave geográfico resulta privilegiado, puesto que combina por un lado el efecto moderador que ejerce el río Ebro sobre la temperatura, además de ser un agente formador del terreno influyendo en la conformación del suelo, y por otro lado nos encontramos con la Sierra de Codés, que es una continuación del conjunto orográfico de la Sierra de Cantabria, que nos protege del exceso de lluvia y temperaturas extremas. Estas singulares características conforman un clima suave que permite una óptima maduración de la uva.

### GRADO ALCOHÓLICO

13% Vol.

### RECOMENDACIÓN

Temperatura de servicio: 10-13°.



CEPAS  
BLANCO DE GUARDA



### VARIEDAD DE UVA

50% Viura, 50% Tempranillo blanco

### ELABORACIÓN

Al llegar a la bodega, los racimos son despalillados y prensados suavemente.

Después cada variedad es fermentada por separado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Posteriormente, se seleccionan 5.000 litros y se realiza una crianza de 10 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 y 500 litros.

Periódicamente realizamos la práctica del battonage, para poner las lías en suspensión y así aportar redondez en boca.

Una vez finalizada la crianza, tiene lugar el ensamblaje de ambas variedades, buscando una óptima expresividad de las excepcionales características de cada una de ellas.

El resultado es un vino único y extraordinario, complejo y elegante, con mucho que mostrar.

### ENVEJECIMIENTO

10 meses en 18 barricas de 225 litros y otras 2 barricas de 500 litros.

100% Roble Francés con distintos tostados

### CATA

Vista: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

Nariz: Gran expresividad de aromas, finos y elegantes. Perfecta fusión de aromas frutales como piña o mango aportados por la Tempranillo Blanco, con florales y toques cítricos, procedentes de la Viura. Combinados con frutos secos, vainilla y tostados, proporcionados por su estancia en barrica de roble francés.

Boca: Sedosa y fresca, con buen volumen.

Recuerdos a fruta madura y tropical.

Retrogusto persistente que invita a seguir bebiendo.

Maridaje: Tanto como aperitivo, o acompañado con pescados a la brasa, marisco, arroz y carnes blancas.

RIOJA

MARQUÉS DEL ATRIO