

# ADUNA BLANCO

## VARIEDAD y TIPO DE VINO

100% Viura - Vino blanco

## DENOMINACIÓN y ZONA VITIVINICOLA

Vino de la Denominación de Origen Calificada RIOJA.

Vino de Zona y Municipio

Vino de Rioja Alavesa

Vino de Samaniego

## LOCALIZACIÓN y VIÑEDOS

Ubicados en Samaniego, Villabuena y Ábalos, ambos a 2KM de Samaniego. La edad de los viñedos es de 95 años, obteniendo uvas blancas de alta calidad variedad 100% Viura - Macabeo de la zona alta de los mismos (cabezadas). Superficie total de uva blanca: 2Ha repartidas en 20 viñedos apoyados en un suelo arcillo calcáreo y a 579m de altitud que limita a su punto justo la acción de la lluvia y la humedad.

## VITICULTURA, ENOLOGÍA y ELABORACIÓN

Hermanos Martínez Pascual de la Llana e hijos.

## PRODUCCIÓN

Entre 13.000 litros por cosecha, dependiendo del año y sus condiciones climáticas y ambientales.

9.750 botellas aprox.

## FORMATO E IMAGEN

Estuche de 3 botellas | Caja de 6 botellas



## VENDIMIA

Realizamos una vendimia tardía de las uvas para potenciar el rendimiento aromático de la variedad durante la elaboración. La recogida del fruto se realiza a mano y durante las horas más frescas del alba para asegurar la llegada de la uva entera y fría.

## NOTAS de ELABORACIÓN y VINIFICACIÓN

A la llegada de la uva a la bodega, esta pasa directamente a la prensa para obtener el mosto. Posteriormente, ya en depósito de acero inoxidable previamente enfriado, realizamos la primera limpieza de las impurezas más bastas del mosto por decantación tras 24h. Antes de la fermentación, realizamos la segunda limpieza del mosto por flotación, dejando las lías más finas para una correcta fermentación controlada en un rango de temperaturas de 11° a 15° para la conservación de los aromas.

## NOTAS DE CATA

En vista es brillante y limpio, con cierta presencia de burbujas de gas carbónico naturales resultantes de la fermentación. Color amarillo pálido y ribetes verdosos.

El aroma más característico de este vino se da gracias a la vendimia tardía, donde predominan los aromas naturales de fruta madura, pera y manzana verde, junto con notas tropicales como el mango, piña, y maracuyá.

El paso en boca es fresco y potente gracias a las burbujas naturales del gas carbónico que potencian los aromas ya mencionados, además de aunar todos ellos en una explosión de frescura.

## MARIDAJE

Aduna Blanco es un vino ideal para acompañarlo con pescados y mariscos, arroces y platos frescos y de cuchara.

Embutidos y quesos finos son grandes opciones para este vino.

# ADUNA BLANCO

## VARIETY & TYPE OF WINE

100% Viura - White wine

## APPELLATION & WINE AREA

Wine of the RIOJA Qualified Designation of Origin.

Wine of Zone and Municipality

Rioja Alavesa wine

Samaniego Wine

## LOCATION & VINEYARDS

Located in Samaniego, Villabuena and Ábalos, both 2KM from Samaniego. The age of the vineyards is 95 years, obtaining high quality white grapes, 100% Viura - Macabeo variety from the upper area of the vineyards (heads). Total surface of white grape: 2Ha spread over 20 vineyards supported by a calcareous clay soil and at 579m altitude that limits the action of rain and humidity to its exact point.

## VITICULTURE, ENOLOGY & ELABORATION

Brothers Martinez Pascual de la Llana and children.

## PRODUCTION

Between 13,000 liters per harvest, depending on the year and its climatic and environmental conditions.

9,750 bottles approx.

## FORMAT AND IMAGE

Case of 3 bottles | Box of 6 bottles



## HARVEST

We carry out a late harvest of the grapes to enhance the aromatic yield of the variety during production. The harvest of the fruit is done by hand and during the coolest hours of dawn to ensure the arrival of the whole and cold grape.

## ELABORATION & VINIFICATION NOTES

When the grapes arrive at the winery, they go directly to the press to obtain the juice (must). Subsequently, already in a previously cooled stainless steel tank, we carry out the first cleaning of the coarsest impurities of the must by decantation after 24 hours. Before fermentation, we carry out the second cleaning of the must by flotation, leaving the finest lees for a correct controlled fermentation in a temperature range of 11° to 15° to preserve the aromas.

## TASTING NOTES

In view it is bright and clean, with some presence of natural carbon dioxide gas bubbles resulting from fermentation. Pale yellow color with greenish rims.

The most characteristic aroma of this wine is due to the late harvest, where the natural aromas of ripe fruit, pear and green apple predominate, along with tropical notes such as mango, pineapple and passion fruit. On the palate it is fresh and powerful thanks to the natural bubbles of carbon dioxide that enhance the aromas already mentioned, as well as combining all of them in an explosion of freshness.

## PAIRING

Aduna Blanco is an ideal wine to accompany fish and shellfish, rice dishes and fresh and spoon dishes. Cured meats and fine cheeses are great options for this wine.