

ADUNA BLANCO

FERMENTADO EN BARRICA

VARIEDAD y TIPO DE VINO

100% Viura - Vino blanco fermentado en barrica

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 junto a la protección de la Sierra Cantabria.

VITICULTURA, ENOLOGÍA y ELABORACIÓN

Hermanos Martinez Pascual de la Llana e hijos.

PRODUCCIÓN

Entre 1.800 litros por cosecha, dependiendo del año y sus condiciones climáticas y ambientales.

1.350 botellas.

EDICIÓN LIMITADA

FORMATO E IMAGEN

Estuche de 3 botellas | Caja de 6 botellas



FERMENTADO EN BARRICA



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 mas 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 12° a 16° en las barricas que se encuentran en la nave subterránea de la bodega para no tener desviaciones fuertes de T^a durante la fermentación

NOTAS DE CATA

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

El aroma más característico de este vino se da gracias a la fermentación en barrica de roble francés, donde se aúnan los aromas naturales de fruta madura, pera y manzana verde, junto con notas tropicales como el mango, piña, y maracuyá y los tostados de la madera.

El paso en boca es fresco y potente gracias a las notas de la madera que potencian los aromas ya mencionados, además de unir todos ellos en una explosión de frescura.

MARIDAJE

Aduna Blanco Fermentado en Barrica es un vino ideal para acompañarlo con pescados y mariscos, carnes blancas, arroces, platos frescos y de cuchara.

Embutidos y quesos finos son grandes opciones para este vino.

Dulces como el membrillo o miel y frutos secos como la nuez o almendra casan a la perfección con este vino.

ADUNA BLANCO

BARREL FERMENTED

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 1,800 liters per harvest, depending on the year and its climatic and environmental conditions.

1,350 bottles.

LIMITED EDITION

FORMAT & IMAGE

Case of 3 bottles | Box of 6 bottles



FERMENTADO EN BARRICA



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 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 12° to 16° in the barrels that are in the underground warehouse of the winery to avoid strong temperature deviations during fermentation.

TASTING NOTES

In view it is bright and clean, with some presence of natural carbon dioxide gas bubbles resulting from fermentation. Straw yellow color with golden trim.

The most characteristic aroma of this wine is given thanks to the fermentation in French oak barrels, where the natural aromas of ripe fruit, pear and green apple are combined, along with tropical notes such as mango, pineapple, and passion fruit and toasted timber.

The palate is fresh and powerful thanks to the notes of the wood that enhance the aforementioned aromas, in addition to uniting all of them in an explosion of freshness.

PAIRING

Aduna Blanco Barrel Fermented is an ideal wine to accompany fish and shellfish, white meats, rice dishes, fresh and spoon dishes. Cured meats and fine cheeses are great options for this wine. Sweets such as quince or honey and nuts such as walnuts or almonds marry perfectly with this wine.