

ADUNA BLANCO - VIÑAS VIEJAS

VARIEDAD y TIPO DE VINO

85% Viura

15% Variedades de la zona: Moscatel de grano menudo y Malvasía
Vino blanco seco

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 100 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 Martinez Pascual de la Llana e hijos, Lara e Iosu

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 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 11° a 15° para la conservación de los aromas. Posterior crianza sobre lías en deposito.

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 WHITE - OLD VINES

VARIETY AND TYPE OF WINE

90% Viura - Old Vines
10% Other varieties (Malvasía - Moscatel) - Old Vines
Dry White Wine

DENOMINATION AND WINE-GROWING REGION

Denominación de Origen Calificada RIOJA Wine.
Zona y Municipio Wine
Rioja Alavesa Wine
Wine from Samaniego

LOCATION AND VINEYARDS

Located in Samaniego, Villabuena, and Ábalos, all 2 km far from Samaniego. The age of the vineyards is 100 years, producing high-quality white grapes of 90% Viura - Macabeo variety and 10% of other varieties of the region like Malvasía and Moscatel from the higher areas of the vineyards (headlands). Total area of white grapes: 2 ha spread across 20 vineyards, supported by clay-limestone soil at an altitude of 579 meters, perfectly limiting the action of rain and humidity.

VITICULTURE, OENOLOGY AND WINEMAKING

Martinez Pascual de la Llana brothers & sons, Lara and Iosu

PRODUCTION

Between 13,000 liters per harvest, depending on the year and its climatic and environmental conditions.
Approximately 9,750 bottles.

FORMAT AND IMAGE

3-bottle case | 6-bottle box



HARVEST

We carry out a late harvest of the grapes to enhance the aromatic potential of the varieties during production. The fruit is hand-harvested during the cooler hours of dawn to ensure the grapes arrive whole and cold.

VINIFICATION AND WINEMAKING NOTES

Upon arrival at the winery, the grapes are directly pressed to obtain the must. Then, in a previously cooled stainless steel tank, we perform the first cleaning of the coarser impurities from the must through decantation after 24 hours. Before fermentation, we conduct a second cleaning of the must by flotation, leaving the finer lees for a proper fermentation, controlled within a temperature range of 11°C to 15°C to preserve the aromas. Afterward, the wine undergoes aging on its fine lees in the tank.

TASTING NOTES

Visually, it is bright and clean, with a noticeable presence of natural carbonic bubbles resulting from fermentation. The color is pale yellow with greenish highlights.

The most characteristic aroma of this wine comes from the late harvest, where the natural scents of ripe fruit, pear, and green apple dominate, along with tropical notes such as mango, pineapple, and passion fruit.

On the palate, it is fresh and powerful, thanks to the natural carbonic bubbles that enhance the aromas mentioned earlier, bringing them all together in an explosion of freshness.

PAIRING

It is an ideal wine to pair with fish and seafood, rice dishes, and fresh, hearty meals. Fine cured meats and cheeses are also great options to accompany this wine.