

LA MAL- DITA



GARNACHA BLANCA

Un blanco que es toda una curiosidad a descubrir. Sólo quedan en Rioja 100 hectáreas de esta variedad tan singular y exclusiva. Todas ellas mezcladas en viñedos viejos, en muchos casos, junto a la variedad tinta.

Es un vino sensual, fresco, que seduce al paladar. Después de su vendimia a mano, el vino se ha criado con sus propias lías una parte en barrica, otra en tino de roble francés y otra parte en depósito de acero inoxidable. Un vino exclusivo.

VIÑEDOS

Viñedos de gravas y cantos rodados localizados en Alberite y Villamediana, en la Rioja Central, y en Briones y San Vicente, en la Rioja Alta.

DENSIDAD: 3000 - 3500 plantas/ha.

SUELO: Gravas, arcillo calcáreos, ferruginosos y cantos rodados.

ALTITUD: Entre 450 y 700 m.



ELABORACIÓN

VENDIMIA: Manual.

FERMENTACIÓN: Maceración prefermentativa en frío durante 12 horas en depósitos de acero inoxidable para mantener todo el carácter varietal de la variedad. El mosto yema obtenido de esta maceración es transferido a otro depósito donde fermenta a baja temperatura 16-18°C durante unos 20 días.

CRIANZA

Un 30% del vino permanece en tino de roble francés en contacto con sus lías durante tres meses, otro 30% es envejecido durante el mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés y americano, y el resto del vino (40%) permanece en depósito de acero inoxidable con sus lías. El coupaje de los vinos se realiza antes del embotellado.

VIÑEDOS LA MALDITA BRIONES – RIOJA – ESPAÑA

info@lamalditawines.com

www.lamalditawines.com