



Campeador

VIURA 2022

VARIETADES: 100 % Viura.

AÑADA 2022: Después de un ciclo de cultivo acosado por la sequía, las lluvias de finales de septiembre tuvieron un efecto muy positivo en la maduración, proporcionando a las bayas un buen equilibrio final. Las uvas alcanzaron un excelente estado de maduración, con un buen equilibrio de alcohol, acidez, aromas y polifenoles. Esto nos permitió elaborar vinos de gran calidad y finura que son realmente representativos de los rasgos de nuestros viñedos de los alrededores de Haro. El Consejo Regulador de Rioja otorgó a esta añada calificación de "Muy Buena"

VIÑEDO: Un solo viñedo de Viura de Haro, con cepas entre 45 a 50 años de edad, es el origen de este vino. Su suelo pobre en nutrientes, cubierto de cantos rodados, y su clima dan como resultado una gran tipicidad varietal, rica en aromas, con una estructura agradable y elegante. Una viura con enorme personalidad.

ELABORACIÓN: Las uvas se recogieron manualmente en dos jornadas de vendimia diferentes. La fermentación alcohólica a temperatura controlada tuvo lugar durante quince días en depósitos de acero inoxidable, además de siete días en contacto con los hollejos. En Octubre de 2023, comenzó su crianza en tinajas nuevas de roble francés de 500 litros. Permaneció en ellas durante 8 meses.

NOTAS DE CATA: Color amarillo pajizo con ribetes dorados. Limpio, vivo y brillante. La nariz es una seducción de la capacidad aromática de una viura de viñedos especiales. Intensidad, frescura en notas cítricas, algo tropicales. Madera perfectamente integrada y algunas notas yodadas. En boca, armonía de fruta, con una acidez tensa pero elegante, salino, delicado y con untuosidad. Una viura que "rompe" los esquemas de la variedad.

Producción total: 1.900 botellas de 75 cl.

Alcohol: 13,5% pH: 3,32 Acidez: 5,1 g/L



Martínez Lacuesta
BODEGAS EN
HARO DESDE 1895