



Campeador

VIURA 2022

REBSORTEN: 100 % Viura.

JAHRGANG 2022: Nach einer von Dürre geprägten Ernte wirkten sich die Regenfälle Ende September sehr positiv auf die Reifung aus und verliehen den Beeren eine gute Balance. Die Trauben erreichten einen ausgezeichneten Reifegrad mit einem ausgewogenen Verhältnis von Alkohol, Säure, Aromen und Polyphenolen. Dies ermöglichte uns die Herstellung eines Weines von hoher Qualität und Finesse, der die Eigenschaften unserer Weinberge rund um Haro perfekt widerspiegelt. Der Regulierungsrat der Rioja bewertete diesen Jahrgang mit "Sehr gut".

WEINBERG: Dieser Wein stammt aus einem einzigen Viura-Weinberg in Haro mit 45 bis 50 Jahre alten Rebstöcken. Der nährstoffarme, mit Geröll bedeckte Boden und das Klima führen zu einem sehr typischen Wein mit reichem Aroma und einer angenehmen und eleganten Struktur. Ein Viura mit ausgeprägter Persönlichkeit.

WEINBEREITUNG: Die Trauben wurden an zwei getrennten Lesetagen von Hand gelesen. Die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur erfolgte 15 Tage lang in Edelstahltanks, zusätzlich zu sieben Tagen in Kontakt mit der Maische. Im Oktober 2023 begann der Wein in neuen 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche zu reifen. Dort reifte er acht Monate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: Strohgelb mit goldenen Rändern. Klar, lebendig und strahlend. Die Nase verführt mit der aromatischen Kraft eines Viura aus besonderen Lagen. Intensität, Frische und Zitrusnoten, leicht tropisch. Perfekt integrierte Holz- und Jodnoten. Am Gaumen harmonische Fruchtaromen mit einer dichten, aber eleganten Säure, salzig, zart und geschmeidig. Ein Viura, der mit den Konventionen der Rebsorte bricht.

Produktion: 1.900 Flaschen à 75 cl.

Alkohol: 13,5% **pH:** 3,32 **Säure:** 5,1 g/l



Martínez Lacuesta
BODEGAS EN
HARO DESDE 1895