



Campeador

VIURA 2023

VARIEDADES: 100 % Viura.

AÑADA 2023: El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja calificó esta añada de Muy Buena. Las lluvias en primavera pusieron fin a un invierno seco y dieron paso a un verano caracterizado por elevadas temperaturas y falta de agua. Las lluvias de septiembre en las zonas más elevadas de Rioja donde el envero fue más tardío, lejos de traer problemas, permitieron que la maduración fuese equilibrada.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN: 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.

Las uvas se recogieron manualmente el día 2 de octubre. La fermentación alcohólica, a temperatura controlada, tuvo lugar durante 15 días en depósitos de acero inoxidable, permitiendo el contacto con los hollejos. En mayo de 2024 comenzó su crianza en barricas de roble francés de 500 litros, para ser embotellado tras 8 meses y comenzar su periodo de guarda en botella.

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: 2.600 botellas de 75 cl.

Alcohol: 13% **pH:** 3,24 **Acidez:** 5,4 g/L



Martínez Lacuesta
BODEGAS EN
HARO DESDE 1895