



Campeador

VIURA 2024

VARIEDADES: 100 % Viura

AÑADA 2024: Esta añada se caracterizó por una primavera seca y un verano más fresco de lo habitual. En septiembre y octubre las precipitaciones fueron protagonistas, lo que provocó la necesidad de seguir de cerca el estado de cada parcela, que dependía de su localización. Una añada muy exigente, selectiva y heterogénea, con menos cantidad de kilos recogidos, poniendo atención en la calidad de las uvas que recibimos en bodega. Añada catalogada oficialmente como "Buena" por la D.O.Ca. Rioja.

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 1 de octubre de 2024. La fermentación alcohólica, a temperatura controlada, tuvo lugar durante 12 días en depósitos de acero inoxidable, permitiendo el contacto con los hollejos durante dos días. En febrero de 2025 comenzó su crianza en barricas de roble francés de 500 litros, para ser embotellado tras 7 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, fresca 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: 1.906 botellas de 75 cl.

Alcohol: 12% **pH:** 3,20 **Acidez:** 6.8 g/L



Martínez Lacuesta
BODEGAS EN
HARO DESDE 1895