



clípeo

100 % MATURANA BLANCA

Organic Wine

Uno de los pocos viñedos recuperados de esta variedad autóctona de Rioja, una de la más antiguas de las que se tiene constancia escrita y que estaba casi perdida. Plantado hace 16 años en terrazas sobre el río en el Alto Valle del Najerilla. Suelos arcillo-calcáreos con cantos rodados. Cultivo ecológico.

Rioja Alta.
100% Maturana Blanca.
ECO.



Vendimia: Manual en caja de 15 Kgs.
Levadura: Natural no añadida.
Vinificación: Fermentado en barricas de roble francés, permaneciendo en la misma sobre sus lías entre 3 y 4 meses.
Producción: Entre 1.500 y 800 botellas/año dependiendo de cosecha.

Grado: 12,5°



Amarillo dorado suave con densa lágrima en copa.



Muy complejo. Hinojo, hierbas, galleta y madera muy bien integrada.



Muy voluminoso, glicérico y fresco. Gran estructura fenólica y largísima persistencia.

Maridaje Embutidos, pescado azul, pasta y quesos.
Temp. servicio: 9-11°