

Cerro la Isa

Vinedo Singular

BLANCO 2018

Vineto Singular es la nueva categoría en la cúspide de los vinos de Rioja. Cerro la Isa Blanco 2018 se elabora con la selección de las mejores uvas del viejo viñedo en vaso que el bisabuelo de Juan Carlos Sancha plantó hace 113 años para su hijo, siguiendo una antigua tradición en Rioja. Esta pequeña joya de tan solo 1,7 hectáreas, está escondida en una ladera con perfecta exposición sur y gran pendiente, a 700 metros sobre el nivel de mar, en Baños de Río Tobía, dentro del Alto Valle del Najerilla. La gran selección y escasísimo rendimiento de este viñedo hacen que de esta añada inaugural tan solo saquemos al mercado 600 botellas, siendo uno de los pocos vinos que en esta primera ocasión histórica en Rioja, han conseguido la calificación de Vineto Singular.

D.O.Ca. Rioja. Rioja Alta. Baños de Río Tobía.
Garnacha Blanca, Malvasía, Viura y Turruntés.
Viticultura ecológica.

Viñedo : Calificado como Vineto Singular. Plantación realizada en el año 1906, en vaso y "al cuadro" de 1,4 por 1,40. Ubicado en una ladera con perfecta exposición sur y pendiente del 40%, a 700 metros sobre el nivel de mar. Suelo pobre, poco profundo y de marcado carácter arcillo-calcareo, con alto contenido en hierro.

Clima: El Alto Najerilla se caracteriza por sus inviernos más fríos, veranos templados y otoños suaves y largos, con gran variación de temperatura entre los días y las noches, lo que provoca lentas maduraciones y es idóneo para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático del fruto.

Vendimia: Manual en caja de 15 kgs. durante la segunda semana de octubre. Limitadísimo rendimiento de 2.500 Kgs. por hectárea.

Elaboración: Tras su despalillado manual, la uva se prensa en una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático, realizando la fermentación a 16° C, en Barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais Premium.

Crianza: Permanece 8 meses con sus lías en las mismas barricas de su fermentación.

Cosecha: Añada del 2018 magnífica para blancos. Tuvo una pluviometría muy elevada en la primavera e inicio del verano y temperaturas significativamente más bajas. Sin embargo, los meses de Septiembre y Octubre fueron secos y con temperaturas más altas que la media, unido a temperaturas muy frías por la noche.

Producción: 600 botellas.



Límpido, brillante
y con generosa
lágrima



Una madera
muy bien integrada
en nariz. Destacan notas
de melocotón
y galleta.



En boca se presenta muy
voluminoso y glicérico,
ácido y fresco, con
abundante estructura y
enorme persistencia.



ES-ECO-027-RI Agricultura UE



Grado: 13,5 % vol.

pH: 3,12

Acidez: total 6,7 g/l TH₂ ; volátil 0,35 g/l AcH

Sulfuroso total: 49 mg/l

Azúcares residuales: 1,7 g/l