

Est. 1989

ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

Vino de Parcela

ALTÚN LA CICATERA

Un suelo cicatero

Enólogos: Iker y Alberto Martínez Pangua.

Superficie: 1,9 Hectáreas **Producción:** 8.500 Botellas.

“DE LA AUSTERIDAD DE LOS SUELOS QUE LA SUSTENTAN SURGE EL
MISTERIO DE SU SUBLIME FRAGILIDAD”

LA PARCELA

Parcela de Garnacha ubicada a 500 m. de altitud en Baños de Ebro, marcada por un suelo “cicatero” de carácter cálcico, (cicatero: que escatima lo que da o lo que gasta) refiriéndose a la caliza activa del suelo, que regula la absorción de nutrientes a la planta.

Suelo desarrollado sobre depósitos del TERCARIO continental, Mioceno Inferior y Medio (facies de Haro). Suelo poco profundo, bien drenado y subsuelo extremadamente calizo.

ELABORACIÓN

Somos meros transmisores, tratamos de respetar al máximo los procesos naturales de la fermentación, con una intervención comedida, para crear un vino auténtico, que refleje el origen.

Vendimiamos en cajas de 11 kg, encubamos por gravedad, empleamos levaduras autóctonas, y realizamos una fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés.

Crianza: 6 meses en tina y barricas de 500 l y 8 meses en hormigón.

CATA

Variedad de ciclo vegetativo largo, de expresión muy Atlántica en la zona de Rioja Alavesa. Fiel reflejo de su óptima maduración que aporta autenticidad, complejidad y elegancia, manifestándose como un vino frutal, con notas florales que combinación a la perfección con la crocante fruta roja, para dar paso a un final perfumado, mineral y fresco. Muy equilibrado y con vibrante acidez.

Tº de servicio recomendada: 16°C

Copa recomendada: Riedel veritas pinot noir old world (o similar)

