



MATURANA BLANCA 2014

También se conoce por el nombre de Ribadavia.

Se aprobó su uso en la DOCa Rioja en 2007, aunque es la variedad más antigua de la que se tiene conocimiento escrito en Rioja, pues se cita ya en 1622.

Es una variedad de buena fertilidad, presenta un racimo pequeño y bayas elípticas, también de tamaño pequeño. Es precoz en su desarrollo, y es destacable por su bajo pH, con alto contenido en ácido tartárico y bajo en potasio. Presenta el inconveniente de su alta sensibilidad a la botrytis, por lo que es exigente en su seguimiento.

REGIÓN DE ELABORACIÓN:

D.O.C. Rioja (Haro)

VARIETADES:

100% Maturana Blanca

VITICULTURA:

Proviene de la finca Paceta 14, enclavada en el término municipal de Haro, siendo la parcela limítrofe con País vasco y Burgos, a escasos 100 metros. Parcela de 17 años de edad, plantas injertadas en ribadavia sobre 110 R, marco 2.6*1.2.

Se trata de una finca ubicada en el enclave privilegiado al abrigo de las Conchas. A una altitud de 448 mts y orientada Norte sur, con una acusada influencia Atlántica. La morfología de la parcela esta compuesta por líneas estrechas siguiendo las curvas de nivel.

Cuenta con una superficie de 0.66 has. En 2014 tuvimos un vigor equilibrado dando uvas de pequeño tamaño. Realizamos un deshojado precoz antes de prefloración, así mejoramos el equilibrio de la viña, sin exponernos a la pérdida de aromas.

En invierno y primavera se trabaja con cubierta vegetal espontánea. Se vendimia manualmente en cajas.

VINIFICACIÓN:

Maceración de 8 horas con los hollejos, y fermentación a baja temperatura (12-15 °C). Trabajos sobre lías en depósito durante 6 meses.

En este primer trabajo, fermentamos en depósito, buscando identificar los aromas varietales. No realizamos fermentación maloláctica.

ELABORACIÓN:

Fermentación espontánea en barricas de roble americano nuevas. Trabajo de lías durante 3 meses. Posteriormente se crio en roble francés durante 4 meses

ANALÍTICA:

Grado alcohólico: 13%

NOTA DE CATA:

Vino brillante, amarillo con ligeros matices verdosos.

Predominan los cítricos, acompañados de aromas manzana verde y los tostados del roble.

Vino intenso, muy fresco, bien equilibrado y persistente, que envejecerá bien en botella.

