



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O.Ca. Rioja

ENVEJECIMIENTO:
6m en foudre

VARIETADES:
100% Tempranillo Blanco

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13,5 %

Contiene sulfitos

AÑADA:
2022

Consejos del enólogo

Se recomienda servir entre 10-12°C.

La Vicalanda Blanco

Los vinos que forman parte de La Vicalanda, han sido siempre los mejores representantes de los vinos de “Alta Expresión”. Se elaboran a partir de una selección de las mejores uvas de nuestros viñedos propios. Máxima expresión del “terroir” de una de las zonas más privilegiadas de la D.O.C. Rioja, Haro.

Con la añada 2020 nace Vicalanda Blanco, para completar esta exclusiva familia de vinos que componen La Vicalanda.

Vinificación

Producción limitada a 10.000 botellas. Las primeras horas de la mañana, los racimos llegan a bodega en perfecto estado.

Prensado en frío en prensa vertical. Al mosto resultante se le realizó un desfangado estático a baja temperatura para pasar a fermentar la fracción más limpia posible. Fermentación alcohólica a baja temperatura (14°C) en tinajas de madera y posterior trasiego a foudres de roble francés, donde permaneció 6 meses. A continuación, pasa a botella donde completa su proceso de crianza.

Viticultura

Las uvas de Tempranillo Blanco que hacen este vino proceden de nuestra finca de Viña Pomal, situada en las proximidades del Barrio de la estación de Haro. Parte de un proyecto sostenible en el que se trabajan los conceptos de vegetación espontánea, viñedo en secano y mantenimiento de colonias de aves rapaces. Suelos francos, arcillosos. Rendimientos controlados y cepas de más de 25 años de la D.O.Ca. Rioja.

Características de la añada:

El de este 2022 ha sido un ciclo condicionado sobre todo por las altas temperaturas y la marcada ausencia de precipitaciones que la D.O.Ca. RIOJA ha tenido durante la primera parte del verano. Aspectos todos ellos que han condicionado la evolución del cultivo. La fertilidad de la vid en los primeros momentos del ciclo fue buena, aunque quizá no tan alta como la pasada campaña. Lo que ha marcado este año ha sido el gran equilibrio en el viñedo entre la producción y la parte vegetal, con un vigor menor que el año pasado. De ahí que haya sido una campaña moderada a nivel medio de la denominación. La heterogeneidad

ha marcado el transcurso de la campaña en toda la denominación, derivando en una diversidad enorme también en los vinos. Por un lado, las altas temperaturas aceleraron la maduración en Rioja Oriental, mientras que las precipitaciones de agosto fueron decisivas en Rioja Alta y Rioja Alavesa para una correcta evolución de la uva. Una evolución que ha permitido llegar a una situación de madurez fenólica y alcohólica en un equilibrio muy bueno.

Ha sido una vendimia larga y difícil, en la que le trabajo en bodega ha resultado fundamental para conseguir la gran calidad de los vinos.

Características sensoriales

- COLOR: Amarillo pajizo brillante, con reflejos dorados.
- NARIZ: Flores blancas y albaricoque y notas especiadas del paso por barrica. Elegante y fresca.
- BOCA: Vibrante, fresca, mineral.

Maridaje

Vicalanda Blanco es el complemento perfecto de platos especiados, mariscos o pescados.

Periodo de consumo

Se encuentra en buen momento para su consumo, pero dadas sus características y gran potencial de guarda, irá ganando complejidad en los próximos años.