



Muñarrate Blanco

La refrescante personalidad de la uva viura. Un blanco alegre, untuoso y con recuerdos de frutas cítricas.

Variedad: Viura
Suelo: Arcillo calcáreo
Edad viñedo: 40 años
Fecha Vendimia: Primera semana de Octubre
Vendimia: Manual

Elaboración: La vendimia se realiza de forma manual, utilizando para ello pequeños remolques de 1.500kg. Debido a la proximidad de la bodega, el tiempo de transporte es mínimo, evitándose así oxidaciones. Una vez en bodega la uva se despallilló y se realizó un suave prensado, a continuación el mosto se enfrió hasta los 14°C y se dejó 48 horas, momento en el que se realizó un desfangado para limpiar el mosto. La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada, comenzando a 14°C y acabando a 17.5°C, proceso que duró tres semanas. Tras este proceso, el vino se sulfitó pero se mantuvo con sus lías durante un mes, obteniendo mayor volumen en boca, momento en el cual se trasegó y se procedió a estabilizar por frío para poder ser embotellado.

Notas de Cata: Color blanco pajizo, brillante.
Nariz: Fresca, intensa. Sin mover, recuerdos a heno recién cortado, al mover aparecen matices de hinojo, laurel, con fondo mineral, acompañado de recuerdos de cítricos.

Boca: La primera impresión es de amabilidad, untuoso, glicérico, con múltiples sabores a fruta blanca, pera. El retronasal es alegre, con un final refrescante.

Solabal

Bodega y Viñedos Solabal

Camino San Bartolomé, 6 26339 Ábalos (La Rioja) Tel.: +34 941 334 492 www.solabal.es