OSTARA 2023

BODEGA 202

Variedad: 74% Viura, 15% Malvasía, 11% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen: DOCa Rioja
Tipo de vino: Vino de Autor (genérico)
Crianza: 18 meses
Fecha embotellado: Mayo 2025
Alcohol: 13,79%

En Bodega 202 hemos querido crear un blanco multivarietal, utilizando como base las viuras de uno de nuestros viñedos más viejos a 564 m de altitud en Laguardia, complementando su riqueza aromática con variedades "recientemente" autorizadas por la DOCa.

Hemos estado investigando el comportamiento de estas variedades por toda Rioja (100 kms de diversidad) hasta dar con el "coupage perfecto", una mezcla poco común de Viura, Malvasía y Sauvignon Blanc.



El Viñedo

La Viura procede de un viñedo plantado en 1973 en Laguardia.

Malvasía y Sauvignon Blanc se obtienen en su mayoría, en Leza, en parcelas cercanas a los 600 m de altitud, buscando los viñedos más frescos y de mayor altitud para conseguir una maduración lenta y tardía de la uva.

Vendimia y elaboración

Malvasía y Sauvignon Blanc fueron vendimiadas a mediados de septiembre y elaboradas de forma independiente en depósitos de acero inoxidable y criadas en huevo de hormigón con sus lías, que movemos para poner en suspensión durante 18 meses, redondeando el paladar y enriqueciéndolo con un perfil cremoso y de gran volumen.

La Viura fue fermentada en acero inoxidable y envejecida en barricas de roble francés de 500 L, buscando la hermosa complejidad aromática que ofrece la crianza en barrica, pero sin perturbar los aromas primarios y obteniendo un paladar denso y profundo.

Notas de cata

Nariz: gran intensidad aromática, mostrando ralladura de cítricos, membrillo, hierbaluisa y flores blancas, matices de maracuyá, hierbas de montaña y sutiles tonos de madera, pimienta blanca y nuez moscada.

Boca: denso, estratificado y complejo, de textura cremosa con mineralidad pétrea.

Vino sin filtrar, para preservar la expresión del terruño. Pueden aparecer precipitados de manera natural.

Corcho natural procedente de dehesas gestionadas de manera sostenible con certificación FSC.