

OSTARA 2022

BODEGA 202

Variedad: 35 % Viura, 33 % Malvasía y 32% Sauvignon Blanc.

Denominación de Origen: DOCa Rioja Alavesa

Tipo de vino: Vino de Autor (genérico)

Crianza: 12 meses

Fecha embotellado: Diciembre 2023

Alcohol: 14%



**Tim
Atkin** MW

**Rioja 2023
Special Report**

En Bodega 202 hemos querido crear un blanco multivarietal, utilizando como base las viuras de uno de nuestros viñedos más viejos a 580 m de altitud en Elvillar, 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 1945 en Elvillar. Malvasía y Sauvignon Blanc se obtienen en Leza, en parcelas que superan 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 juntas con sus lías en huevo de hormigón, que movemos todas las semanas durante 10 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 nuevas de roble francés de 500 L, buscando la hermosa complejidad aromática que ofrece la crianza en bodega, 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.*

