

PALOMA DE SACRAMENTO 2020

Single Vineyard · Viñas Leizaola

ZONA DE PRODUCCIÓN

Viñedo propio en Laguardia. Rioja Alavesa

ENSAMBLAJE FINAL

Viura 72% · Malvasía 15% · Garnacha Blanca 13%

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de 12kg con selección manual de racimo y posterior selección por vibración grano a grano. Descube a deposito el día siguiente, desfangado, y posterior trasiego a barricas de roble francés y acacia, y huevo de granito para fermentación. Batonajes periódicos de las lías. Crianza de 5 meses antes del embotellado.

UNA AÑADA CON MUCHO FUTURO

Meses de noviembre y diciembre muy húmedos, seguidos por un enero frío y brumoso. Después de un invierno bien marcado, con un mes de marzo todavía fresco, la brotación comienza con fuerza en abril.

Mayo es estival, y la vegetación enérgica sobre un suelo todavía húmedo. Esto lleva a una floración temprana, a finales de mayo, con cierta presión de mildiu por las elevadas temperaturas. La vegetación esta muy bonita.

Junio húmedo, julio caluroso, con tormentas puntuales, que termina con un envero precoz otra vez. Algunas tormentas puntuales todavía la primera quincena de agosto, poco significativas, y que con las noches frescas que las acompañan y mucha luz diurna hasta la vendimia, favorece la correcta maduración. Hemos tenido por ejemplo el 25 de agosto 13 grados de noche y 33 de día. Esto ayuda a que la piel permanezca dura. Una pequeña lluvia el 18 de septiembre propicia el final de maduración.

Una vendimia larga, para atender las necesidades de cada parcela, del 11 de setiembre al 1 de octubre, incluso empezamos con el tinto antes que el blanco. Resultado: una añada excepcional por su potencia natural y un número de depósitos importante en perfecta armonía entre ellos.

CATA 21 DE JULIO DE 2021

COLOR

Amarillo paja pálido, limpio y brillante.

NARIZ

Sin mover la copa se aprecian aromas sutiles a pastelería, vainilla y cáscara de limón.

Al mover la copa salen matices a arándano blanco, lichi, heno seco y curry y un fondo de tostado elegantes entremezclados con toques minerales

BOCA

En el ataque el vino se presenta sedoso, elegante con buen equilibrio y medio peso. En el paso de boca se aprecian sabores citricos y de fruta amarilla de hueso como melocotón o paraguayana entremezclados con un recuerdo a toffee de vainilla y grafito. El retrogusto es largo y de buen equilibrio.

Viñas Leizaola · Finca El Sacramento

Crta. Elciego Pol. 9 · 01300 Laguardia · Álava

+ 34 945 04 69 04 · info@elsacramento.com · www.elsacramento.com

