

LA MARCIANA

BLANCO 2021

Terruño y vinificación

Parcelas: garnacha blanca - parcela Gumendi,
tempranillo blanco - parcela Gumendi
Región: municipio de Andosilla, Rioja oriental
Variedades: Garnacha blanca - tempranillo
blanco
Terruño: aluvial, arcilla con cantos rodados
Tratamientos: agricultura biodinámica
certificada Demeter
Tipo de poda: cordón
Cultivo: tradicional



Información técnica

Fecha de vendimia:
- Tempranillo blanco: 09/09/2021
- Garnacha blanca: 29/09/2021
Grado alcohólico: 13,6% vol.
Acidez total: 5,0 g/L
pH: 3,29
Producción: 1.180 botellas de 75 cl
Salida al mercado: enero 2023

Elaboración

La vendimia manual se realizó en cajas de 10 kg. Las uvas se mantuvieron durante al menos un día en torno a 3°C para posteriormente pasar a la mesa de selección donde se controló minuciosamente la calidad de las mismas. Una vez realizado el despalillado, se practica una maceración corta de unas 4 horas. El mosto decanta por gravedad una noche y se pasa a las barricas para su fermentación espontánea. Finalizada la fermentación alcohólica, las lías se remueven 2 veces por semana. No hace fermentación maloláctica. La bodega utiliza exclusivamente barricas nuevas de roble francés de grano muy fino de la tonelería Chassin, bosques de Jupilles y de la tonelería Cavin, bosques de Chatillon. El tostado es muy ligero y realizado muy lentamente. Se busca un aporte muy suave y elegante de la madera, pero manteniendo la predominancia de la fruta y del terruño.

El vino permanece con sus lías en barricas hasta junio. Es un vino con mínima intervención, sin estabilización ni clarificación, con un filtrado muy ligero antes de su embotellado.

Bodega

Carretera Nacional 232, Km. 354
26500 Calahorra, La Rioja, Spain

Oficina

C/ Valle Ulzama Nº 2
31261 Andosilla (Navarra) España
Tf. + 34 948 690 523



www.marciana.es
info@marciana.es



Información logística

EAN botella: 8436008510081

Cajas de madera de 6 botellas de 75 cl
Peso de la caja: 11 kg
Medidas: 32 x 20 x 28 cm