

# Alma de LA MARCIANA

## BLANCO 2023

### Terruño y vinificación

**Parcelas:** Gumendi y Lampara, plantadas hace 15 años.

**Región:** municipio de Andosilla, Rioja oriental.

**Variedades:** Sauvignon blanc, Garnacha blanca, Tempranillo blanco.

**Terruño:** tierras aluviales arcillosas con cantos rodados.

**Tratamientos:** agricultura biodinámica certificada Demeter.

**Tipo de poda:** en cordón.

**Cultivo:** riego solamente en caso de necesidad.



### Información técnica

#### Fecha de vendimia:

- Lampara Sauvignon: 28/08/2023
- Gumendi Garnacha & Tempranillo: 18/09/2023

**Grado alcohólico:** 14,25 % vol.

**Acidez total:** 5,55 g/L.

**pH:** 3,55

**Producción:** 6.720 botellas de 75 cl.

**Salida al mercado:** febrero 2024.

### Elaboración

La vendimia manual se realizó en cajas de 10 kg. Las uvas se mantuvieron durante al menos un día entorno a 3°C para posteriormente pasar a la mesa de selección donde se controló la calidad de las mismas. Una vez realizado el despallado, la Garnacha blanca hace una maceración pelicular durante unas horas. Los mostos de Garnacha y de Tempranillo se clarifican estáticamente y se fermentan en tanques de acero inoxidable. Los mostos de Sauvignon se quedan 4 días con sus burbios y solo entonces se fermentan en tanques de acero inoxidable. El vino se queda con sus lías hasta febrero; es un vino de 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) España

### Oficina

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



[www.marciana.es](http://www.marciana.es)  
[info@marciana.es](mailto:info@marciana.es)



### Información logística

EAN botella: 8436008519862

Cajas de cartón de 6 botellas de 75

cl. Peso de la caja: 8,6 kg.

Medidas: 53 x 31 x 9,5 cm .