Alma de LA MARCIANA

BLANCO 2023

Terroir et vinification

Parcelles: Gumendi et Lampara, plantées il y a 15 ans.

Région: commune d'Andosilla, Rioja orientale.

Cépages: Sauvignon blanc, Garnacha blanca, Tempranillo blanco.

Sol: sols alluviaux argileux avec des galets.

Traitements: agriculture biodynamique certifiée Demeter.

Type de taille: taille en cordon.

Culture: irrigation seulement si nécessaire.

Informations techniques

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

Alcool: 14,25 % vol.

Acidité totale: 5,55 g/L.

pH: 3,55

Production: 6.720 bouteilles de 75 cl

Mise sur le marché: février 2024.

Elaboration

Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses de 10 kg. Ils sont ensuite conservés pendant au moins un jour à une température d'environ 3ºC avant d'être transférés sur la table de tri où leur qualité est vérifiée. Après l'égrappage, la Grenache Blanche a subi une macération pelliculaire de quelques heures. Les moûts de Grenache et de Tempranillo sont clarifiés statiquement et fermentés dans des cuves en acier inoxydable. Les moûts de Sauvignon sont laissés pendant 4 jours avec leurs bourbes, puis fermentés dans des cuves en acier inoxydable. Le vin reste sur ses lies jusqu'en février. Il s'agit d'un vin à intervention minimale, sans stabilisation ni collage, avec un filtrage très léger avant la mise en bouteille.

Bodega
Carretera National 232, Km. 354
26500 Calahorra (La Rioja) Espagne

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

www.marciana.es
info@marciana.es

Informations logistiques

Bouteille EAN: 8436008519862

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.

Poids du carton: 8,6 kg.

Dimensions: 53 x 31 x 9,5 cm.