

Alma de LA MARCIANA

BLANCO 2024

Terruño y vinificación

Parcelas: Gumendi y Lampara, plantadas hace 15 años.

Región: municipio de Andosilla, Rioja oriental.

Variedades: Sauvignon blanc, Garnacha blanca, Tempanillo blanco.

Suelo: aluvial arcilloso con cantos rodados.

Tratamiento: exclusivamente biodinámicos.

Tipo de poda: en cordón.

Cultivo: riego solamente en caso de necesidad.



Información técnica

Fecha de vendimia:

- Lampara Sauvignon: 28/08/2024
- Gumendi Garnacha: 15/09/2024
- Gumendi Tempranillo: 09/09/2024

Grado alcohólico: 12,3% vol.

Acidez total: 5,8 g/L.

pH: 3,4

Producción: 2.100 botellas de 75 cl.

Salida al mercado: Mayo 2026.

Elaboración

La vendimia manual se realizó en cajas de 10 kg. Las uvas se mantuvieron 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 despalillado, 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 N°2
31261 Andosilla (Navarra) España
Tf. +34 948 690 523



www.marciana.es
info@marciana.es



Información logística

EAN botella: 8436008519862

Cajas de cartón de 6 botellas de 75 cl

Peso de la caja: 8,5 kg

Dimensiones: 51,5 x 31 x 9 cm