



OJOS SABIOS MATURANA BLANCA, 2024

DOCa RIOJA, ESPAÑA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 100% Maturana Blanca, variedad minoritaria autóctona, autorizada por la Denominación de Origen Calificada Rioja en el año 2008.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Viticultura ecológica. Viñedo plantado en 1997. Tras su despallado, la uva pasa a una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático, realizando la fermentación a 16° C en Barricas nuevas de Roble francés de 500 litros.

Crianza: Vino fermentado en barrica, con una permanencia de 5 meses en la barrica con las lías.

Temperatura de Servicio: Servir de 12 a 14 ° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De tono dorado suave, cuerpo ligero a medio.



Predominan notas de fruta blanca, pan y lías finas, ligeros especiados y tostados de fondo. Crianza muy bien integrada.



Es poderoso, con una deliciosa acidez, vibrante, jugoso, con buen volumen y gran persistencia.



Ideal con pescados blancos, mariscos, setas, risottos, aves asadas y quesos semicurados.

SOBRE OJOS SABIOS MATURANA BLANCA

Ojos Sabios, vinos singulares elaborados por el reconocido Dr. en Enología Juan Carlos Sancha, experto en el terroir de la región, quien forma parte de la recuperación de la variedad Maturana Blanca, variedad minoritaria autóctona de la DOCa Rioja con referencias escritas que datan de 1622.

Un vino elaborado con uvas procedentes de la parcela Las Barreras, el viñedo más antiguo del mundo de esta variedad, con una altura de 575 mts sobre el nivel del mar en terrazas de exposición sur en el Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos con alto contenido en hierro y de cantos rodados. El frío clima de la zona permite a esta variedad expresarse con absoluta plenitud.

Elaborado bajo una viticultura ecológica, la fermentación se realiza en barrica nueva de roble francés, con una permanencia posterior de tres meses en la misma con las lías. Un vino único amplio en boca y con una enorme longitud.



MIURA BRANDS

www.miurabrands.com