



AÑADA 2010

La primera vendimia que hemos realizado en la nueva bodega de Cuzcurrita has sido también la más temprana. Las uvas de viura comenzaron a recogerse el 6 de septiembre en nuestros viñedos de Rioja Baja. Viñedos que se caracterizan por estar en pendiente pronunciada, con suelos cascajosos muy pobres y orientados al sur. Así los rendimientos son muy bajos, en torno a los 5.000 Kr./Ha. Esto hace que la uva madure muy temprano, y seamos de las primeras bodegas que comienza la recolección de uvas blancas. El resto de la viura de los diferentes viñedos repartidos por La Rioja se fue vendimiando selectivamente y finalizando la vendimia de esta variedad el 9 de octubre en los viñedo más próximos a la bodega.

La calidad de la uva ha sido excelente, presentando un impecable estado vegetativo y sanitario, lo que se ha traducido en un vino muy aromático, lleno de notas frutales y florales y muy equilibrado.

YEAR 2010

The first harvest in our new winery in Cuzcurrita was also the earliest. We started to harvest the Viura grapes on September 6th in our vineyards located in Rioja Baja. These plots of land are located on steep, south-facing slopes, with poor, gravelly soils. These vineyards have low production, around 5,000 Kr./Ha. All of this contributes to the early ripening of the grapes and we are one of the first wineries to begin harvesting white grapes. The rest of the Viura grapes came from the different vineyards all over La Rioja, and they were harvested selectively. We finished harvesting this variety on October 9th in the vineyard near our winery.

The grape quality was excellent. The most important thing to emphasize is the impeccable appearance and vegetative health of the vineyards, with very healthy grapes. They allowed us to make a very aromatic wine, full of fruity and floral notes.

2010

Viña Tobía
Blanco Joven
Young White Wine

ELABORACIÓN

- VARIEDADES: Viura 95%, 5% Malvasia.
- VINIFICACIÓN: Selección de la uva en viñedo. Elaboración con una maceración prefermentativa de la uva en frío a 10 °C durante 36 horas bajo atmósfera saturada de dióxido de carbono. Sangrado del mosto limpio y fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 14-15°C. Estabilización por frío y previa filtración al embotellado.

NOTA DE CATA

De aspecto limpio y brillante, presenta un color amarillo pajizo muy claro, con irisaciones verdosas.

De gran intensidad aromática a frutas tropicales, podemos apreciar piña, maracuyá, y ciertas notas cítricas.

En boca es equilibrado, fresco y sutil, con buena acidez. Largo y persistente.

ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO: 12,18 %
ACIDEZ TOTA: 5,7 gr./l. AC. TARTARICO
AZUCARES REDUCTORES: 1,20 gr./l.
TOTAL SULFUROUS: 118 mg/l.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10-12°C

Baco de Oro. U:E.C. Cosecha 2010. Mejor Vino Blanco de España 2010

WINEMAKING

- GRAPE VARIETY: Viura 95%, 5% Malvasia.
- VINIFICATION: Grapes are meticulously handpicked for the harvest. The must is then filtered after 2 days of cold maceration under a protective layer of CO₂ and held at a controlled temperature of 8-10°C. After the sediment has settled, the clear juice is then slowly fermented in stainless steel tanks at a controlled temperature of 14-16°C. Finally, the wine is cold stabilized, filtered and bottled

TASTING NOTES

Clear and brilliant, it's color is pale yellow with iridescent green tones.

Great aromatic intensity of tropical fruits, we can smell pineapple, passion fruit, and some citrus notes

In the mouth is balanced, fresh and subtle, with good acidity. Long and persistent.

ANALYSIS

ALCOHOL: 12,18 %
TOTAL ACIDITY: 5,7 g./l. Tartaric Ac.
REDUCING SUGAR: 1,20 g./L
TOTAL SULPHUROUS: 118 mg/l

TEMPERATURE RECOMMENDED: 10-12°C

Gold Baco. U:E.C. Vintage 2010. The best White Wine Vintage 2010.

