



Los Otros

de ONDARRE

LA ÚLTIMA VIURA

Vino de Viana RESERVA 2019

HOY LA VIÑA DE JESÚS YA NO EXISTE,
PERO NOS DEJA ESTE REGALO FINAL.
UN VINO QUE RECOGE LA HISTORIA
DEFINITIVA DE TODAS Y CADA UNA DE LAS
CEPAS DE VIURA QUE UN DÍA HABITARON
AQUEL VIÑEDO. HUBO UNA PRIMERA, HUBO
MUCHAS MÁS DESPUÉS, PERO ESTA ES...
LA ÚLTIMA VIURA.

VARIEDAD	100% Viura.
VIÑEDO	Viñedo de una hectárea con cepas de 45 años y rendimientos del 30%.
VENDIMIA	11 de septiembre de 2019. Recogidos 2.480 kilos de uva. Cajas de 20 k.
ELABORACIÓN	<p>Despalillado parcial y encubado para mantenerlo a 10° durante una semana para asegurar una maceración intensa y ganar en aromas. Tras el sangrado natural, se obtuvieron 1.700 litros de mosto, que fermentó en huevo de hormigón.</p> <p>Crianza de cuatro meses y medio sobre sus lías más finas, tras la cual fue trasogado a ocho barricas nuevas de roble del centro de Francia previamente envinadas mediante la fermentación de otros mostos blancos. En ellas pasó otros 11 meses.</p> <p>Trasiega tras trasiega pudimos comprobar que el vino se encontraba cómodo en su larga estancia en barrica. Estaba llamado a ser un Reserva, algo que habíamos podido intuir por el bajo rendimiento de las viejas cepas de Jesús. El tiempo nos dio la razón. Fue embotellada el 14 de marzo de 2021.</p>
COLOR	Siempre pálido, ha evolucionado desde tonos verdes a dorados y pajizos.
AROMAS	Un rosario de aromas, con notas florales, de miel, frutas blancas y piel de naranja, al que se han ido añadiendo con el tiempo sutiles notas balsámicas.
GUSTO	Redondo, suave y textura cremosa. Firme en su paso por boca, mantiene el largo final de los blancos añejos. Ataque seco, profundo volumen y largo final.

De esta añada 2019 se han obtenido 1.497 botellas.



Avenida Mendavia, 30 · 26009 Logroño · La Rioja (España) · T.: (+34) 941 235 299 · info@bodegasolarra.es

www.grupobodegasolarra.es