

BODEGAS



Y VIÑEDOS



# LAGAR DE PANGUA

VIURA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



## PREMIOS

International Wine Guide 2011  
SILVER

## FICHA TÉCNICA

---

Vino: **Blanco**

Categoría: **Fermentado en barrica**

Variedades: **Viura**

Edad Media Viñas: **50 Años**

Marca: **Lagar de Pangua**

## PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedo	Población	Año de plantación
<b>Santa Tornea</b>	<b>San Vicente de la Sonsierra</b>	<b>1971</b>

Fecha de Vendimia: **Primeros días de octubre.**

Elaboración: **Pre-maceración en frío y separación de pasta y hollejos.**

Fermentación Alcohólica: **Espontánea, con levadura indígena, unos 50 días a una temperatura de unos 18 °C en barrica de roble americano con tostado medio.**



## ELABORACIÓN

---

Blanco seleccionado de una pequeña finca situada en San Vicente de la Sonsierra a los pies de la Sierra Cantabria. Plantada en 1971 con la variedad viura y sin vegetación dirigida. Realiza la fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble americano con un tostado único al gusto de nuestra bodega y ha sido criado durante 9 meses sobre sus lías, realizando la técnica del *batonage* todos los días.

## VIÑEDO

---

**SANTA TORNEA:** Viñedo situado en San Vicente de la Sonsierra a los pies del Monte Cantabria. El paraje es una zona de monte situada en la parte alta del valle. El *terroir* que caracteriza este viñedo es arenoso con una profundidad de unos 40 cm hasta la roca. Esto hace que la planta no tenga demasiado vigor, dándonos unas uvas de grano pequeño que, junto a la exposición, hace que en vendimia tome tonos amielados.

La cantidad de azúcares de la uva es elevada, aunque esto no impide que tanto el frescor como el pH estén bien equilibrados, lo que nos ayuda a ensamblar la parte dulce del vino con los taninos aterciopelados que nos aporta.

## FICHA DE CATA

---

Inclinando unos 60° la copa, y sobre fondo blanco, observaremos tonos oro evolucionado con una brillantez y viveza exquisitos.

En nariz, a copa parada, podemos percibir aromas a madera nueva, entremezclados con melocotón. A medida que movemos la copa los aromas a madera desaparecen dando lugar a un potente cocktail de aromas de melocotón y plátano, unidos a toques de frutos secos y acompañados también de aromas torrefactos.

En boca es un vino potente, voluminoso y marcado por un tanino carnoso y abundante, pero poco polimerizado, lo cual hace que las sensaciones táctiles sean largas y sedosas. En el ataque encontramos sabores a plátano y melocotón, entremezclándose a medida que el vino avanza por nuestro paladar con frutos secos y reminiscentes toques a vainilla.