

BODEGAS



Y VIÑEDOS



Sodupe

VIURA

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

FICHA TÉCNICA

Vino: **Blanco**
Variedades: **Viura**
Marca: **Sodupe**

Categoría: **Joven**
Edad Media Viñas: **50 Años**

PROCEDENCIA DE LA UVA

Viñedo	Población	Año de plantación
Poblazo	San Asensio	1965
Carrizo	San Asensio	1965
Las Huérfanas	San Asensio	1976

Fecha de Vendimia: **Primera quincena de Octubre.**

Elaboración: **Pre-maceración en frío y posterior estrujado de la uva.**

Fermentación Alcohólica: **Espontánea, con levadura indígena, a una temperatura controlada de 16 °C durante 20 días.**

Fermentación Maloláctica: **No la realiza.**



VIÑEDOS

EL POBLAZO: Plantada en 1965, con un marco de 2,20 m por 1,10 m en *terroir* arcillo-calcáreo y orientación norte, es una viña con un gran encepado y sin vegetación dirigida. Con estas características nos proporciona una uva con un pH equilibrado, untuosa pero a la vez fresca. El resultado son unos vinos muy equilibrados al paladar, que apenas necesitan intervención en bodega.

EL CARRIZO: Plantada en 1965 es una viña similar a El Poblazo, misma orientación, *terroir* muy parecido y mismo marco de plantación. Ambas viñas están separadas apenas 100 metros.

LAS HUÉRFANAS: Situada en San Asensio, es una finca dividida en dos partes: la margen izquierda nos da unas increíbles uvas de tempranillo y la derecha una viura admirable. Finca típica de la zona de Rioja Alta plantada hacia los años 60. Situada en una de las terrazas próximas al Ebro, de exposición este, y terruño marcado por su contenido en arenas en la parte alta y arcillas en la inferior. Se caracteriza por ser una tierra pobre, con alto poder de drenaje, dificultando la absorción de las raíces lo que crea un alto estrés hídrico en las vides a partir de septiembre, dándonos una uva muy equilibrada, con muchos aromas y sabores.

FICHA DE CATA

Inclinando unos 60° la copa y sobre fondo blanco, en el corazón, visualizamos tonos pajizos con reflejos de amarillos más vivos tono limón. En la zona intermedia encontramos esos tonos amarillos difuminados con una limpidez y brillantez exquisitas. Una vez llegados al menisco, vemos que es un vino joven bien conservado, manteniendo un matiz incoloro con pequeñas reminiscencias de tonos verdes.

A copa parada y gracias a la potencia y limpieza aromática de las que está dotado este vino, nos podemos hacer una idea de la complejidad y amplitud de aromas que posee. Removiendo la copa nos encontramos con mezcla de aromas de frutas carnosas del bosque, así como melocotón o plátano.

En boca es un vino equilibrado, con un paso excepcional y trago largo. La evolución dentro del paladar nos deja sensaciones frutales como pueden ser melocotón, plátano o albaricoque, y sensaciones frescas con toques de cítrico en retronasal. Refiriéndonos a las sensaciones táctiles del paladar, es un vino persistente y agradable.