



PATIENS

Patiens, en su doble significado de paciente y sufriente, define a la perfección el ciclo eterno en el que las viejas cepas de viura, plantadas en tierra seca y expuestas al rigor climático de los Montes Obarenes, nos regalan una producción muy limitada de valiosísimos racimos. Tras un largo periodo de crianza, obtenemos un vino inmortal, elaborado siguiendo la tradición de los blancos históricos de Rioja Alta.

LA UVA

Las uvas se obtienen de unas pequeñas parcelas de viura plantadas en vaso de edades comprendidas entre 50 y 90 años, situadas en suelos arcillo-calcáreos a una altura entre 550 y 600 m. Todas las viñas están localizadas en el entorno de la bodega (el Territorio Tarón).

VARIEDAD

100% viura.

ELABORACIÓN

Después de una selección manual en el propio viñedo, se hace un suave prensado y se recoge el primer mosto yema que sale de forma natural. La fermentación arranca en depósitos de acero inoxidable. Durante el primer año de crianza se trabaja con sus propias lías, permaneciendo en bodega tres años más.

Una vez embotellado descansa durante 6 meses antes de salir al mercado, aportándole esta crianza refinamiento y redondez.

CATA

De color amarillo pajizo brillante.

La nariz es sutil en un primer momento, aunque poco a poco se desarrollan aromas elegantes y complejos con notas a pastelería, especias dulces y un ligero matiz herbal. Se percibe también fruta blanca, como pera madura y membrillo.

Tiene una entrada agradable y suave, manteniendo una gran armonía y acidez exquisita que envuelve la boca, haciéndolo fresco y largo en el tiempo. Se recomienda servir entre 12-14°C.