



PANDEMONIUM BLANCO DE TINTAS 2015

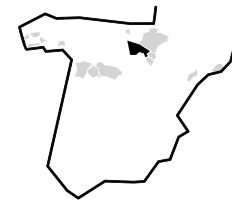
Viñedos de montaña para crear un vino espumoso único.

ORIGEN

Para avanzar en el mundo del vino, muchas veces es necesario mirar al pasado. Y uno de los mejores lugares para hacerlo es perdiéndote entre los libros y códices de la biblioteca del Monasterio de Yuso, en La Rioja. Un lugar mágico que esconde innumerables secretos y tesoros. En sus estanterías se encuentran las primeras palabras escritas en lengua castellana y los textos sobre viticultura más antiguos que se conocen.

Escritos de un valor incalculable que nos han servido de inspiración para devolverle la vida a estas laderas olvidadas del Alto Najerilla, antaño repletas de viñedo, y que hoy vuelven a ofrecernos un paraje único para la elaboración de espumosos. La combinación de su clima extremo con unos suelos privilegiados nos ha permitido elaborar un espumoso imposible de emular en cualquier otro rincón de nuestro país.

Eso es Pandemonium, una puerta a lo desconocido y a un nuevo paradigma de vinos espumosos en España.



**Alto Najerilla
(La Rioja)**

AÑADA 2015

Añada de excelente calidad marcada por un verano muy seco y de altas temperaturas, con una fuerte tormenta con granizo a finales de agosto. El adelanto de la vendimia favoreció que los vinos obtenidos disfrutaran de un buen equilibrio entre acidez y grado de alcohol.





INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Tinta.

Viñedo: Viñedos de altura en la zona del Alto Najerilla (La Rioja). Situados en una zona límite para el cultivo de la vid, en laderas entre 700 y 900 metros de altitud, hasta alcanzar los robledales de la sierra. Se practica un cultivo sostenible. Clima continental frío con influencia atlántica. Suelos arcillo ferrosos.

Vendimia: Vendimia manual a mediados de septiembre, cuando la uva alcanza 10,5 grados.

Elaboración: Método tradicional.

Crianza: Envejecimiento en rima durante 5 años.

Grado: 11,5% Vol

CATA

Visual: Sorprende por su tonalidad amarillenta, con cierta intensidad y matices grisáceos, a pesar de la utilización de uvas tintas en su elaboración. Tras el suave prensado de la uva aún conservaba cierta tonalidad de salmón, pero con las fermentaciones y una dilatada fase de rima, se han disipado esos matices más rosáceos para originar un vino espumoso blanco de tintas.

Nariz: En nariz muestra notas cremosas y de pastelería, acompañadas con tonos más frescos de plantas aromáticas. Posee gran complejidad por los cinco años de rima en botella, con notas de hojarasca y pimienta blanca. Muestra también ligeros tonos de fruta roja que denotan la presencia de Garnacha Tinta. Es un aroma intenso y muy complejo que va evolucionando constantemente en la copa.

Boca: En boca destaca por su armonía y amabilidad, acompañada siempre por el frescor propio de la comarca del Alto Najerilla. Las burbujas quedan muy integradas en la sensación dulce que transmite la variedad Garnacha Tinta, y deja ciertos recuerdos a cítricos que le aportan más complejidad. El dilatado período de rima en botella propicia un gran equilibrio y a su vez genera unas burbujas más envolventes y agradables que armonizan todo el recorrido en boca y le proporcionan amabilidad y frescor en todas sus dimensiones.

Fecha de degüelle: febrero 2021.

Dosage: 9 gr/l

Acidez total: 8,0 g/l

pH: 3,00