

BLANCO DE GUARDA FINCA LA REÑANA 2014

Características Añada 2014 en La Reñana: Vendimia de alta dificultad que requirió de una rigurosísima selección en mesa. Se alcanzó una acidez (ph) adecuado para un buen envejecimiento en roble a base de una limitación de rendimientos importante y un gran trabajo de selección.



Elaborado con uvas provenientes de la Finca que da nombre a este imponente blanco. Localizada en las laderas de la Sierra Cantabria a una altitud de en torno a los 600 mts permiten unos escasos rendimientos de en torno a los 2.500 Kg de uva blanca por hectárea que permiten una maduración lenta y pausada. Vendimia manual y Seleccionado en **“Mesa de Selección a pie de campo”**. Procedemos a su “desfangado” durante 24 horas en depósito inox para pasar a fermentar en 28 barricas nuevas. Permanece 6 meses sobre sus lías finas.

La variedad del Roble elegido es una variedad que crece en un bosque muy poco conocido denominado "Bertranges". Es un tipo de roble de suma elegancia y finura que solo es adecuado para la crianza de blancos. De este bosque salen las barricas de los Grandes Borgoñas (Chardonnay) y "Loiras" (Sauvignon Blanc).

A su vez, 600 litros del mismo vino base, fermentan y se crían sobre lías en un huevo de cemento en el que hay una ruptura de dichas lías muy trabajada que aporta un volumen y grasa al conjunto final muy interesante.

Tipo de suelo: tierras calizas.

Variedades de uva: 90% Viura y 10 % Malvasía.

Color: Limpio, Brillante. Pajizo con irisaciones Verdosas en el borde.

Nariz: A copa parada destacan los cítricos junto con matices dulces de fruta amarilla madura mezclada con tonos de vainilla. Al girar la copa se aprecian los matices frutales tropicales (Piña, Melocotón, Albaricoque) con un fondo de pastelería y tostados muy finos y elegantes.

Boca: Se presenta elegante, fresco y con buena untuosidad. Gran equilibrio entre fruta, acidez y alcohol. Retregusto largo marcado por los tostados finos.