



LA MERCED

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Blanco con barrica.

Variedades: Compuesto por Malvasía, Garnacha Blanca, Viura, Maturana y pequeñas variedades autóctonas en las "Laderas de Montejurra".

Producción: 3.970 botellas.

La singularidad de los blancos minerales y complejos:

La Merced se origina en viñedos imposibles y únicos; descolgados en Laderas con fuertes pendientes en Montejurra.

Su composición, en la que predominan **antiguas variedades autóctonas navarras recuperadas como la malvasía aromática, la garnacha blanca, la viura y otras singulares relacionadas posiblemente con la Maturana**, le dan una excepcional complejidad.

Las notas de limón y minerales se combinan muy bien con las notas de acacia de los fondos de las barricas.

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. Selección manual a la entrada en bodega. Prensa neumática. Fermentación alcohólica espontánea en barricas de roble francés y acacia nuevas y seminuevas de 600 L.

Crianza de 10 meses en las mismas barricas con sus lías finas.

Notas de cata: Un vino blanco intenso, complejo y muy elegante.

Presentación: Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .

Premios y reconocimientos:

91 points in Peñin'24

93 points Tim Atkin'25