



## Pedro Garnica Maturana Blanca

### *Recuperando variedades autóctonas*

**Vino:** PEDRO GARNICA MATURANA BLANCA

**Denominación de origen:** D.O.Ca. Rioja, España

**Viñedo:** Finca Planas Altas de Yerga

**Variedad:** 100% Maturana Blanca, variedad minoritaria autóctona, autorizada por la D.O.Ca. Rioja en el año 2008.

**Es la primera referencia escrita de una variedad en la historia de Rioja, en el año 1622.**

**Suelo:** Viñedo plantado a una altura de entre 620 y 660 metros sobre el nivel del mar en la parte más alta de las faldas del Monte Yerga, con suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados.

**Clima:** La Sierra de Yerga es un enclave singular dentro de Rioja. Su ubicación en el extremo oriental de la denominación le otorga gran influencia mediterránea. Su lejanía con respecto al río Ebro, más influenciado por los aires mediterráneos, y su elevada altitud hacen que la zona se vea influenciada por los vientos de cierzo que provienen de la Sierra de la Demanda, de marcado carácter atlántico. Esta combinación genera un ecosistema que permite a las uvas alcanzar maduraciones muy completas manteniendo elevada acidez, frescura y aromas frutales muy intensos.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva pasa a una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático. Se finaliza la fermentación a 18° C en barricas nuevas de Roble francés de 500 litros.

**Crianza:** Vino FERMENTADO EN BARRICA y una permanencia de 5 meses sobre lías en las barricas de 500 litros en las que finaliza la fermentación.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Septiembre. De estos viñedos se obtienen 6.500 kg por hectárea.

**Notas de cata:** Destacan notas de cítricos y galleta, con una madera muy bien integrada en nariz. En boca se presenta muy voluminoso y glicérico, ácido y fresco, con abundante estructura y enorme persistencia.

**Producción:** 4.900 botellas.

#### **Analítica:**

- Alcohol: 13,39 % vol.
- pH: 3,12
- Acidez total: 7,15 g/l TH<sub>2</sub>
- Acidez volátil: 0,59 g/l AcH
- Sulfuroso total: 78 mg/l
- Azúcares residuales: 0,3 g/l