

HOMENAJE A LAS GENERACIONES ANTERIORES

Este blanco rinde tributo a la trayectoria personal del viticultor Jesús Acha, que pasó su vida entre viñedos en su Cárdenas natal. Se elabora con la uva de Senda de Haro, una de las parcelas favoritas del padre del también viticultor y director técnico de Viñedos El Pacto, Raúl Acha.



JESÚN ACHA BLANCO 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Viura mayoritariamente y pequeños porcentajes de Malvasía, Jaina, Garnacha Blanca y otras variedades.

ELABORACIÓN

Maceración de los racimos enteros durante 24 horas. Posterior maceración durante seis horas con las pieles y prensado. Desfangado estático por decantación y trasiego para eliminar las lías. Fermentación espontánea con las levaduras salvajes de la uva a baja temperatura (16 - 18 grados).

Crianza: 18 meses en dos bocoyes de segundo uso, uno de roble francés y otro de Europa de Este.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo intenso con reflejos dorados y destellos verdosos. Alta intensidad aromática y gran complejidad. Notas de vainilla y brioche se entrelazan con matices balsámicos, de monte bajo y plantas aromáticas secas. Destacan también sutiles aromas florales, piel de fruta de hueso, hoja de tabaco y una elegante mineralidad. Vertical y fresca desde el primer contacto, con una gran longitud en boca, que traslada la esencia de su orientación Norte en una de las zonas más frescas de Rioja. Su textura glicérica inicial, da paso a una mineralidad austera con una sapidez excepcional. El final, vibrante y elegante, deja una impresión cítrica y salina que resalta su viveza y profundidad.

MARIDAJE

Ideal con quesos curados, pescado azul, ahumados, risottos, marisco, pescado blanco, carnes blancas, arroces, sushi.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com