

LA ROCHA 2024

VIURA 100%
12,5 % VOL.
1.333 Botellas

VIÑEDOS

Este vino procede de una parcela de Viura de 45 años en vaso, situada en Villa Mayor de Monjardín. Está asentada en suelos donde predomina el componente de arcilla y caliza.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realizó manualmente el 25 de septiembre de 2024, recogiendo las uvas en cajas de 15 kg para garantizar su frescura y calidad. Al llegar a bodega, se realizó una maceración en frío de un día, seguida de un prensado en prensa vertical de acero inoxidable. El mosto fermentó en barricas nuevas de roble francés de 500 litros. Tras la fermentación, el vino permaneció en contacto con sus lías durante 6 meses en las mismas barricas, aportando complejidad y estructura.

Embotellado el 23 de marzo de 2025.

NOTAS DE CATA:

De un delicado amarillo pajizo que cautiva a la vista, mostrando claridad y luminosidad. Perfil aromático elegante y complejo, donde destacan flores blancas, frutas de hueso como el melocotón y frescas notas de frutas blanca. Un sutil toque de vainilla, procedente de la crianza en barrica, aporta profundidad y sofisticación. Se muestra con una acidez viva y perfectamente equilibrada con un volumen generoso. Se perciben sabores cítricos vibrantes, acompañados de matices especiados y minerales, junto con una fina salinidad que prolonga la persistencia. El final es largo, fresco y armonioso, dejando recuerdos duraderos de fruta de hueso y cítricos, confirmando un excelente potencial de guarda.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña Chateaux 635g.
Tapón Natural Colmatado Sunshine 44X24
Lacrado a mano
Cajas de cartón kraft 6x (300 x 242 x 174)



Amatria



@amatriabodegas. www.amatriabodegas.com. info@amatriabodegas.com