

FINCA MONTALVILLO

Garnacha Blanca & Maturana Blanca

Objetivo: Desarrollar un vino blanco distintivo en el que la exclusión de la variedad Viura — predominante en Rioja— dé paso a la expresión de la Garnacha Blanca, la Maturana Blanca y la Tempranillo Blanca en el futuro. Estas variedades, cultivadas en Rioja Oriental, permiten reflejar con precisión las condiciones edafológicas y climáticas de la zona, aportando nuevos matices aromáticos.



VIÑEDO, Finca Montalvillo en las laderas de la Sierra de Yerga, una de las estribaciones del Sistema Ibérico, en el extremo más oriental de la DOCa. Rioja.



ELABORACIÓN

ALTITUD: Entre 430 y 700 metros s.n.m.

ORIENTACIÓN: Variable

MORFOLOGÍA: Viñedos en ladera.

EDAD DEL VIÑEDO: Más de diez años.

SUELO: Profundos y ricos en materia orgánica, con presencia de cascajo. Fuertes cambios de pendiente.

CLIMA: Mediterráneo de interior. La altitud y la pendiente, confieren más lluvias y noches veraniegas más frescas.

AÑADA 2023: La cosecha de Rioja de 2023, calificada oficialmente como «MUY BUENA» por el Consejo Regulador, se caracterizó por una primavera lluviosa y un verano cálido pero moderado. Estas condiciones permitieron una maduración lenta y equilibrada. La vendimia, realizada por etapas y con una cuidadosa selección, se llevó a cabo en

VARIEDAD: Garnacha Blanca
Maturana Blanca

VENDIMIA: Vendimia nocturna. Tanto manual como mecanizada.

ELABORACIÓN: Cada variedad se vinifica por separado. Parte de la Garnacha fermenta en barricas durante 8 meses.

Tras la mezcla de las variedades, parte de la mezcla permanece en hormigón antes del embotellado. La mezcla final es una representación de la finca y expresa las virtudes del viñedo. El resultado es un vino innovador, diferente de lo que conocemos como vino blanco tradicional de Rioja.



MARIDAJE

Perfecto para acompañar pescados a la parrilla, mariscos, ensaladas frescas, pasta con salsas ligeras y platos de cocina mediterránea.

También combina perfectamente con queso fresco y aperitivos.

www.montalvillo.es



Enormemente expresivo, con notas herbáceas y florales típicas de la Maturana Blanca, suaves toques especiados de la Garnacha. La combinación de Garnacha y Maturana Blanca crea una sensación de complejidad y equilibrio. Un vino con volumen y presencia.

