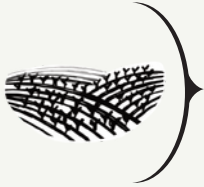


# FINCA MONTALVILLO

## Garnacha Blanca, Maturana Blanca & Malvasía 2025

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:** Alrededor de 600 metros

**ORIENTACIÓN:** SUR - ESTE

**MORFOLOGÍA:** Viñedos en ladera.

**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:** EXCELENTE. El ciclo vegetativo estuvo marcado por condiciones climáticas exigentes, dando lugar a una cosecha particularmente limitada en rendimiento. Esta baja producción, unida a una maduración final favorable y a una vendimia muy selectiva, ha permitido obtener vinos blancos de gran concentración y definición. Presentan una expresión aromática intensa y limpia, excelente frescura natural y acidez equilibrada, con un perfil preciso, elegante y vibrante. En conjunto, se trata de vinos de altísimo nivel cualitativo, con un potencial muy notable de evolución.



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.



**VARIEDAD:** Garnacha Blanca  
Maturana Blanca  
Malvasía

**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](http://www.montalvillo.es)

