

LIBALIS

by Maetierra

LIBALIS WHITE 2021

Una explosión de sabores tropicales y frescor.

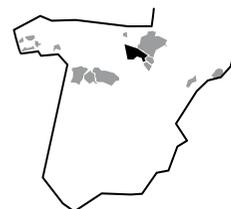


ORIGEN

Libalis fue el comienzo, nuestro primer vino y el sueño de Pepe Arambarri, uno de los fundadores de Vintae, que decidió emprender una aventura vinícola siguiendo los pasos de sus abuelos viticultores. Pepe recuperó la variedad Moscatel de Grano Menudo, que había desaparecido de La Rioja, y hasta fundó una nueva I.G.P., Valles de Sadacia, para amparar vinos elaborados con esta uva. Vinos afrutados y aromáticos que crearon una auténtica revolución que hoy, dos décadas después, sigue viva.

Maetierra es una bodega innovadora al servicio de una de las más modernas plantaciones de variedades blancas de La Rioja. Nació con el objetivo de elaborar blancos al gusto de los consumidores actuales, que en Libalis encuentran una explosión de sabores frutales, un vino envolvente y fresco.

Libalis es una colección de vinos honestos, fáciles de beber y naturales, sin maquillajes. Es el vino para compartir con tus amigas, un vino que sabe a risas y a confidencias, el que eliges cuando te quieres relajar después de un día duro, el vino que te ayuda a crear tu momento de detox del día. Un vino que sabe a viernes cualquier día de la semana.



I.G.P. Valles de Sadacia



PREMIOS

Medalla de Oro

Sakura Japan Women's Wine Awards 2018. Añada 2016.

Medalla de Oro

Challenge International du Vin 2016. Añada 2015.

Medalla de Oro

Muscat du Monde 2015. Añada 2014.

Medalla de Oro

Concours Mondial de Bruxelles 2012. Añada 2011.

Medalla de Plata

Concours Mondial de Bruxelles 2011 y 2010. Añada 2010 y 2009.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Moscatel de Grano Menudo, Viura y Malvasía.

Viñedo: Viñedos de viticultura ecológica plantados en 1999 en Finca Zarcillo y Finca Mejorana (Calahorra). Terrenos con mucha salinidad y concentración, y pocos kilos de uva por hectárea.

Vendimia: Vendimia nocturna que comenzó el 23 de agosto y finalizó a mediados de septiembre.

Elaboración: Maceración pelicular en frío durante 6 horas, fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable y batonage sobre lías durante 2 meses.

Grado: 12% Vol.

CATA

Visual: Amarillo pálido, muy limpio y brillante.

Nariz: Intensidad alta, como es típico de la moscatel, muy fresca, con fondo de notas tropicales y notas de flores blancas que le dan mucha complejidad. Fresco y fragante.

Boca: Muy amable y sedosa, una explosión de sabores de frutas blancas y uva fresca con carácter dulce.

AÑADA 2021

Excepto algunos picos de temperaturas altas, no fue un verano excesivamente cálido, y eso compensó la falta de agua. La uva llegó al momento de la vendimia en un estado sanitario perfecto, después de dos meses de ausencia prácticamente total de lluvias, por lo que el viñedo no había sufrido daños por tormentas ni tampoco por enfermedades fúngicas.