



PANDEMONIUM BLANCO DE BLANCAS 2015

Viñedos de montaña para crear un vino espumoso único.

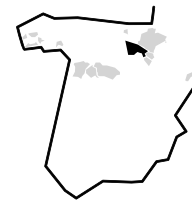


ORIGEN

Para avanzar en el mundo del vino, muchas veces es necesario mirar al pasado. Y uno de los mejores lugares para hacerlo es perdiéndote entre los libros y códices de la biblioteca del Monasterio de Yuso, en La Rioja. Un lugar mágico que esconde innumerables secretos y tesoros. En sus estanterías se encuentran las primeras palabras escritas en lengua castellana y los textos sobre viticultura más antiguos que se conocen.

Escritos de un valor incalculable que nos han servido de inspiración para devolverle la vida a estas laderas olvidadas del Alto Najerilla, antaño repletas de viñedo, y que hoy vuelven a ofrecernos un paraje único para la elaboración de espumosos. La combinación de su clima extremo con unos suelos privilegiados nos ha permitido elaborar un espumoso imposible de emular en cualquier otro rincón de nuestro país.

Eso es Pandemonium, una puerta a lo desconocido y a un nuevo paradigma de vinos espumosos en España.



**Alto Najerilla
(La Rioja)**



AÑADA 2015

Añada de excelente calidad marcada por un verano muy seco y de altas temperaturas, con una fuerte tormenta con granizo a finales de agosto. El adelanto de la vendimia favoreció que los vinos obtenidos disfrutaran de un buen equilibrio entre acidez y grado de alcohol.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Viura.

Viñedo: Viñedos de altura en la zona del Alto Najerilla (La Rioja). Situados en una zona límite para el cultivo de la vid, en laderas entre 700 y 900 metros de altitud, hasta alcanzarlos robledales de la sierra. Se practica un cultivo sostenible. Clima continental frío con influencia atlántica. Suelos arcillo ferrosos.

Vendimia: Vendimia manual a mediados de septiembre, cuando la uva alcanza los 10,5 grados.

Elaboración: Método tradicional.

Crianza: Envejecimiento en rima durante 5 años.

Grado: 11,5% Vol

CATA

Visual: Amarillo pajizo con reflejos verdosos que muestran su carácter joven, a pesar de su prolongado envejecimiento en rima. En copa forma abundantes rosarios de burbujas afinadas por el paso de los años y de gran persistencia.

Nariz: En nariz muestra inicialmente una fragancia a flores blancas y tonos cítricos acompañados de matices balsámicos que denotan su carácter fresco. Se perciben también atributos más maduros, a piel de melocotón y notas cremosas, resultado del contacto con las levaduras durante su dilatada rima en botella, que aporta también ciertos toques de heno y cáscara de frutos secos. Son atributos que van apareciendo con el paso de los años y suman una gran complejidad y profundidad.

Boca: En boca destaca por su gran frescor, resultado del carácter intrínseco que poseen las uvas en la comarca del Alto Najerilla. Muestra una acidez natural que se integra de forma muy equilibrada con las finas burbujas y conducen el vino durante todo su recorrido en boca en una gran dimensión. Destaca también por su gran envolvencia, con sensaciones cremosas y notas dulces que se ensamblan con la acidez y resultan en una boca compleja y persistente.

Fecha de degüelle: febrero 2021

Dosage: 9 gr/l

Acidez total: 8,0 g/l

pH: 3,00
