

MELANTE COLECCIÓN 2017

Auténtica confitería líquida.

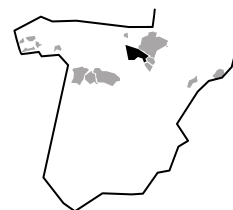


ORIGEN

La bodega Maeiterra fue el comienzo, nuestro primer proyecto y el sueño de Pepe Arambarri, fundador 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, para crear vinos afrutados y aromáticos, 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. Melante Colección es el vino que se elabora con las uvas que más tiempo permanecen en el viñedo, las más bronceadas y dulces, un vino de vendimia tardía que expresa todo el potencial varietal de la Moscatel de Grano Menudo.

Melante y el resto de la colección que elabora la bodega, Libalis, son 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.



Calahorra (La Rioja)



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Moscatel de Grano Menudo.

Viñedo: Viñedos plantados en 1999 en la Finca Reseda (Calahorra).

Vendimia: Tardía, la primera quincena de Octubre. Recogida en pequeñas cajas. Selección en bodega.

Elaboración: Fermentación en barricas de roble francés, interrumpiéndose espontáneamente al alcanzar un determinado nivel de alcohol, el resultado es un vino dulce natural.

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés.

Grado: 15,5% Vol.

CATA

Visual: Color oro viejo.

Nariz: Aromas de pieles de naranja, orejones, amielados, pero también fruta fresca, tonos balsámicos y notas de la barrica.

Boca: Destaca su equilibrio y viveza. A pesar de ser un vino dulce persiste su acidez y se consigue una intensidad sublime. Su retronasal trae recuerdos de compota de frutas.

AÑADA 2017

Año meteorológicamente complicado con heladas, fuertes lluvias y sequía. Un verano de días cálidos y noches frescas favoreció la correcta maduración de la vid así como su óptimo estado sanitario y alta calidad. Vinos sabrosos, aromáticos y equilibrados.
