

LIBALIS

by Maetierra

LIBALIS ROSÉ 2023

Sabores frutales que estallan en la boca.

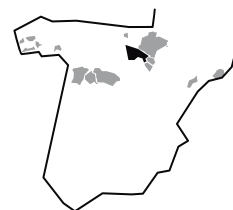


ORIGEN

Libalis fue el comienzo, nuestro primer vino 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. 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 confianzas, 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)



PREMIOS

Medalla de Oro

Sakura Japan

Women's Wine Awards

2016. Añada 2013.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Tinta y Moscatel de Grano Menudo.

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

Vendimia: Vendimia nocturna entre el 14 de agosto y el 9 de septiembre.

Elaboración: Tras la vendimia, se mezcla la uva blanca y tinta, se enfría con nieve carbónica y tras una maceración pelicular en frío durante 2 horas, se prensa la uva suavemente y el mosto flor fermenta a baja temperatura durante 20 días.

Grado: 12% Vol.

CATA

Visual: Salmón pálido, elegante, persuasivo, limpio y brillante.

Nariz: Intensidad media, gran complejidad de aromas frutales con notas de fruta de pepita, como la pera y pera madura, también fruta de hueso, piel de melocotón y ciertas notas cítricas.

Boca: Con gran longitud y estructura, tiene una boca muy equilibrada. Vuelven las notas frutales y destaca su frescura cítrica.

AÑADA 2023

Añada marcada por las altas temperaturas del mes de agosto, que obligaron a una vendimia muy escalonada y cuidadosa, consiguiendo vinos estructurados con grados y frescura similares a añadas anteriores, además de un perfil aromático mayor.