

# LIBALIS

LIBALIS SEMIDULCE 2022

## Una explosión de fruta fresca con final goloso

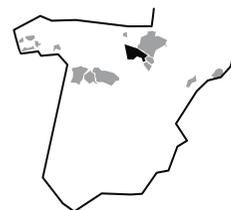


### ORIGEN

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 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)



# LIBALIS



---

## 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 entre el 14 de agosto y el 9 de septiembre.

**Elaboración:** Maceración pelicular en frío durante 6 horas, fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable, interrumpiéndose con enfriamiento hasta 0°C, de manera que la fermentación no se completa y quedan azúcares sin fermentar, resultando un vino semidulce natural.

**Grado:** 11,5% Vol.

---

## CATA

**Visual:** Amarillo pálido, limpio y brillante.

**Nariz:** Intensidad aromática de la Moscatel, combinada con la frescura que le aporta la Viura, encontramos notas de frutas tropicales y matices de flores blancas. Fresco y fragante.

**Boca:** Sedosa y amable, la frescura de la fruta blanca armoniza a la perfección con su toque goloso, resultado un vino muy equilibrado.

---

## 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.*

---