



PANDEMONIUM

BLANCO DE BLANCAS 2020

VIÑEDOS DE MONTAÑA PARA CREAR UN VINO ESPUMOSO ÚNICO.

Los alrededores de los monasterios de Yuso y Suso, en San Millán de la Cogolla (La Rioja), son un paraje lleno de misticismo y el territorio perfecto para la elaboración de vinos espumosos irrepetibles, imposibles de emular en cualquier otro rincón. Una frescura, equilibrio y acidez singulares que la Compañía de Vinos Vintae consigue gracias a la combinación de viñedos en gran altitud, clima extremo y suelos privilegiados.

Pandemonium supone un nuevo paradigma para los espumosos españoles, una puerta abierta a lo desconocido desde la cara más septentrional de la Sierra de la Demanda, las laderas olvidadas del Alto Najerilla.

PANDEMONIUM

BLANCO DE BLANCAS

2020

Tras un invierno seco y atípicamente caluroso, la brotación se adelantó a febrero, pero en marzo llegó un periodo hiper húmedo que se prolongó hasta verano. A partir de julio la climatología fue favorable y se consiguió una cosecha de excelente calidad. Índice Winkler a fecha de vendimia: 1075 °C

NOTAS DE CATA

Visual: Amarillo pajizo con reflejos verdosos que muestran su carácter joven, a pesar de su prolongado envejecimiento. En copa forma abundantes rosarios de burbujas de gran persistencia.

Nariz: De aromas francos y frescos, tiene fragancias de flores blancas y notas cítricas con matices balsámicos que denotan el carácter del viñedo en altura. Se perciben notas de panadería y crema, resultado del contacto con las levaduras durante su dilatada rima en botella. Nariz con gran complejidad y profundidad, además de un carácter aéreo y fresco.

Boca: Destaca por su acidez y finura, fruto de la personalidad de las uvas en la comarca del Alto Najerilla. Muestra un frescor natural que se integra con sutileza en las micro burbujas de carbónico y generan una cuarta dimensión durante todo su recorrido. Destaca su equilibrio y su carácter envolvente, lleno de sensaciones cremosas. Boca muy persistente y extremadamente compleja.

Varietades: Viura.

Viñedos: 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 el 7 de septiembre de 2020, cuando la uva alcanzó 10,5 grados.

Elaboración: Método tradicional.

Crianza: Envejecimiento en rima durante tres años y cuatro meses.

Fecha de tiraje: marzo de 2021

Fecha de degüelle: julio de 2024

Dosage: 5 gr/l

Acidez total: 7,6 g/l

INFORMACIÓN TÉCNICA

3,04 PHP 12% ALCOHOL

CONDICIONES METEOROLÓGICAS

