



# PANDEMONIUM

BLANCO DE TINTAS 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 TINTAS

# 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: 1089 °C*

## NOTAS DE CATA

**Visual:** De tonalidad pálida, refleja matices grisáceos en el ribete. La leve tonalidad de salmón que conservaba tras el prensado se disipó tras las fermentaciones y dase de rima.

**Nariz:** En nariz muestra notas cremosas y de pastelería, acompañadas con tonos de plantas aromáticas. También se perciben ligeros matices de frutos rojos de la variedad Garnacha Tinta. Es un aroma intenso y muy complejo que va evolucionando constantemente en la copa. La prolongada fase en rima le ha aportado una gran complejidad.

**Boca:** En boca destaca por su armonía y amabilidad, siempre con el frescor de la montaña del Alto Najerilla. Las burbujas de carbónico se muestran totalmente integradas en la sensación dulce de la variedad Garnacha Tinta. El dilatado período de rima aporta finura y genera burbujas más envolventes y agradables, con sensaciones táctiles muy armónicas durante todo el recorrido. Resulta el ensamblaje perfecto entre frescor y elegancia.

**Varietades:** Garnacha Tinta.

**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 9 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:** 7,3 g/l

## INFORMACIÓN TÉCNICA

3,01 12%

PHP ALCOHOL

## CONDICIONES METEOROLÓGICAS

