

# LIBALIS

LIBALIS AFRUTADO 2024

## Una explosión de sabores tropicales y frescor.

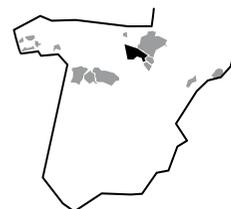


### ORIGEN

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)



### PREMIOS

#### Medalla de Oro

Sakura Japan  
Women's Wine Awards  
2018. Añada 2016.

#### Medalla de Oro

Challenge International  
du Vin 2016. Añada  
2015.

#### Medalla de Oro

Muscato du Monde  
2015. Añada 2014.

#### Medalla de Oro

Concours Mondial de  
Bruxelles 2012. Añada  
2011.

#### Medalla de Plata

Concours Mondial de  
Bruxelles 2011 y 2010.  
Añada 2010 y 2009.

# 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 que comenzó el 26 de agosto.

**Elaboración:** Maceración pelicular en frío durante 6 horas, fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable y batonage sobre lías durante 2 meses.

**Grado:** 12% Vol.

---

## CATA

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

**Nariz:** Intensidad alta, como es típico de la moscatel, muy fresca, con fondo de notas tropicales y notas de flores blancas que le dan mucha complejidad. Fresco y fragante.

**Boca:** Muy amable y sedosa, una explosión de sabores de frutas blancas y uva fresca con carácter dulce.

---

## AÑADA 2024

*El ciclo vegetativo 2024 comenzó con un invierno suave y escasas precipitaciones, seguido de una primavera algo inestable. El verano fue moderadamente cálido, lo que permitió una maduración lenta y equilibrada. La vendimia estuvo condicionada por episodios de lluvia que exigieron una recolección ágil y bien coordinada. El resultado fue una producción algo menor, pero con uvas de excelente calidad.*

---