

LIBALIS

LIBALIS SEMIDULCE 2024

Una explosión de fruta fresca con final goloso

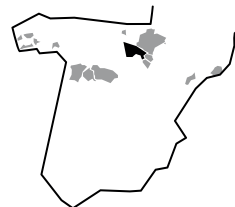


ORIGEN

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 que comenzó el 26 de agosto.

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: 10,5% 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 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.