

el pedal

de Hermanos Hernáiz

EL PEDAL VIURA

Rioja Alta

Vino procedente del ensamblaje de los diferentes viñedos de la familia Hernáiz en los pueblos de Rioja Alta: Fuenmayor, Cenicero y Baños de Rioja.



Tipo de viñedos

Viura en el sistema tradicional de vaso con una edad media de 35 años en los viñedos de Fuenmayor y Cenicero. En el caso de Baños de Rioja, Viura en espaldera.

Los viñedos de Fuenmayor y Cenicero no se encuentran en una zona tan extrema como los de Baños de Rioja, por lo que el microclima es menos atlántico y los vinos no exigen de una larga crianza para enseñar todo su potencial.

La vendimia se realiza de forma manual en contenedores de 150 Kg.

Elaboración

La uva se procesa particularmente de acuerdo a su origen. Después de un suave prensado en atmosfera inerte, los mostos se desfangan por gravedad en depósitos de cemento y pasan a fermentar en acero inoxidable a una temperatura de 16°. Tras la fermentación alcohólica, el vino permanece con sus lías finas durante un mes.

Nota de cata

Amarillo pajizo pálido. Aroma franco a fruta blanca madura con un ligero matiz floral. En boca, frutoso y goloso, pero con la viveza de una acidez bien integrada que le da frescura y longitud. Un vino ideal para una cocina ligera o para acompañar todo tipo de aperitivos.



Viña "Villarrubia", Fuenmayor