



D.O. Ca. RIOJA BLANCO SEMIDULCE

EL
GRAN
JEFE

AÑADA: 2025

VARIEDADES:

MALVASÍA & VIURA

VITICULTURA:

Situación: Finca Montalvillo en las laderas de la Sierra de Yerga, una de las estribaciones del Sistema Ibérico, en el extremo más oriental de la DOCa. Rioja.

Altitud: Malvasía 580 m. / Viura 500 m.

Orientación: noroeste - sureste

Morfología: Viñedos plantados en ladera. Cepas en cascajo.

Suelo: suelo franco de profundidad media, alta presencia de cascajo, ligero contenido de materia orgánica en superficie, alto contenido de caliza en profundidad

Clima: Mediterráneo de interior, con veranos secos y otoños y primaveras lluviosas. La altitud y la pendiente, le confieren más lluvias y noches veraniegas más frías.

ELABORACIÓN:

Vendimia: Uvas cosechadas de manera nocturna, alcanzando un potencial alcohólico de 13,5°.

Elaboración: Prensado suave en prensa neumática horizontal, seguido de desfangado del mosto. La fermentación se realiza a baja temperatura (15°C) durante 15 días, preservando los aromas frescos y frutales.

Estilo: Antes de finalizar la fermentación, con un azúcar residual de 20 g/L, se detiene el proceso mediante filtración y enfriamiento, obteniendo así un vino blanco semidulce, equilibrado y aromático.