



R. Pierrel

BLANC DE BLANCS

BODEGAS RIOJANAS, S.A.
GRUPO

DESCRIPCIÓN

100% Chardonnay. A.O.C. Champagne.

VIÑEDO

Son pequeños viñedos viejos orientados Norte- Sur, ubicados en parajes de belleza singular, donde prevalece la fortaleza del paraje, como factor clave de aporte de varietalidad de las uvas cultivadas. La variedad Chardonnay se desarrolla en suelos “creta” o calcáreos, que son muy porosos, actúan como una esponja, almacenando agua para los veranos más cálidos y drenando bien el agua en momentos de lluvia. La viticultura se orienta a preservar la biodiversidad y la fauna. No se aplican insecticidas y se favorece el cultivo de cubiertas vegetales en el suelo para evitar la erosión y la degradación de los mismos,

VENDIMIA

La vendimia manual empieza a finales de agosto, de forma escalonada en el tiempo y las variedades; la variedad “Chardonnay” es la primera que se vendimia.

La altitud y el clima donde se cultivan las vides tienen influencia en la decisión de la recogida de las uvas.

VINIFICACIÓN

La primera fermentación del vino base se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La segunda Fermentación dura una media de 2 meses, para pasar a envejecer en posición acostada. Al final del invierno el “chef de cave” procede a la composición de la “cuvée” haciendo el ensamblaje.

MADURACIÓN

Crianza entre 2-3 años

NOTAS DE CATA

Color oro claro y transparente con reflejos verdosos. Es un revolucionario champagne que elogia la libertad a través de su efervescencia con un elegante flujo de burbujas finas y resistentes. Su naturaleza en nariz, encapsula la esencia de las flores de un modo sutil y adictivo convirtiéndolas en las auténticas notas protagonistas, acompañadas de notas dulces y deliciosos tonos a frutos secos y asados.

En boca es elegante y enigmático, mostrando a su paso una intensidad mineral única que perdurará durante toda la experiencia. Su retrogusto nos invita a recordar los sabores dulces, colocando las notas a miel como uno de sus principales sabores. El retrogusto evoluciona con un fondo aterciopelado y adictivo, que incluye un acorde de notas de almendras y panadería.

