# BARÓN DE CHIREL
# D.O.Ca. Rioja
## *Viñas Centenarias*
## 2025

**VARIEDAD DE LA UVA**
Viura
Garnacha blanca
Malvasía
Maturana Blanca

| | |
|---|---|
| **GRADOS** | **14º** |
| Acidez total | 4.0 |
| pH | 3,33 |

**CRIANZA**
8 meses en fudres de roble francés de 600 litros

**ARMONÍA**
Carnes blancas, arroces, guisos no muy pesados, comida mejicana, japonesa….

**TEMPERATURA DE SERVICIO**
Entre 8º y 10ºC.

**NOTAS DE CATA**
Vino blanco de color pajizo sin apenas evolución, tiene aromas florales y de frutas de hueso además de una admirable mineralidad. En boca destaca por su gran persistencia y amplitud, plena de sabores y leves recuerdos de su crianza en fudres muy bien ensamblados y apenas perceptibles, unidos a una destacable acidez que equilibra perfectamente su excelente madurez y garantiza una larga vida en botella.

## CARACTERÍSTICAS

Este vino se elabora con uvas procedentes de viñedos centenarios en los que conviven distintas variedades, reflejo de la viticultura tradicional de Rioja Alavesa. Nuestros antepasados plantaban el Tempranillo en las zonas más bajas de las parcelas y reservaban las cabezadas pobres de las zonas con mayor pendiente para las variedades blancas mejor adaptadas, principalmente para la Viura. Junto a ella encontramos también cepas dispersas de Malvasía, Garnacha Blanca y Maturana Blanca, además de otras variedades que no incorporamos a la elaboración de este vino.Esta diversidad requiere seleccionar y vendimiar estas uvas blancas cepa a cepa. La Viura es la variedad predominante, aunque la mezcla histórica del viñedo hace que no conozcamos con exactitud la proporción de las variedades que la acompañan.Tras un prensado directo, el mosto fermenta en barricas de roble francés de 600 litros de capacidad, en las que el vino se cría durante ocho meses sobre sus lías. Optamos por una crianza relativamente breve para un blanco de Rioja, con el propósito de preservar la personalidad de estas variedades y respetar la expresión aromática del terruño de donde proceden.

## COSECHA 2025

El mes lluvioso de octubre de 2024 y las temperaturas moderadas registradas en noviembre permitieron que las hojas se mantuvieran en la viña, favoreciendo una adecuada acumulación de reservas para el año 2025. Si bien estas condiciones se vieron reforzadas por un invierno suave y con escasas heladas, la brotación no se adelantó y comenzó el 8 de abril (cuatro días después de la media).Desde la brotación y hasta el envero, el paso de sucesivas borrascas propició un buen desarrollo vegetativo. No obstante, los viticultores tuvieron que intensificar la lucha contra el mildiu para salvaguardar una cosecha ya limitada, consecuencia de las sequías del año anterior. Estas precipitaciones, sin embargo, permitieron a las cepas mantener un estado vegetativo adecuado frente a un mes de agosto especialmente cálido, favoreciendo un envero homogéneo en torno al 2 de agosto, seguido de una maduración lenta. Finalmente, una climatología idónea durante la vendimia -iniciada el 11 de septiembre- permitió aguardar una buena madurez fenólica en cada parcela, preservando la frescura y la sanidad de la uva hasta la finalización de la cosecha, el 17 de octubre.

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

CONTIENE SULFITOS

SUSTAINABLE WINERIES for Climate Protection