

VIRNA

2022



Pueblo	Labastida
Denominación de origen	Rioja Alavesa
Altura	450-500 m asl
Orientación	North, West

Variedad

Tempranillo 50%, Garnacha 40% and 10% of white varieties.

Viñedos

2 hectáreas (Los Arenales y Las Lagunas).

Edad del viñedo

60 años

Composición del suelo

Arcilloso y calcáreo, con presencia ferrosa.

Sistema de conducción

Vaso.

Fecha de cosecha

Septiembre

Tipo de viticultura

Ecológica

Notas de vinificación

Sin clarificar, filtrado, vegano.

Comentarios de la añada

2022 fue un año seco con altas temperaturas, donde las plantas tuvieron que adaptarse a altas temperaturas. Las lluvias de finales de agosto y principios de septiembre ayudaron a ajustar el ritmo de la vendimia durante unos días, que se había adelantado, logrando así un mejor equilibrio entre la madurez fenólica y alcohólica. Vinos con buen equilibrio, etéreos y profundos.

Alcohol	12.5%
Ph	3.45
Azúcar residual	0.6 g
Acidez	5.8
Sulfitos	60 ppm total

VITICULTURA

La cosecha 2022 marcó nuestro cuarto año de nuestra trayectoria en Rioja Alavesa, un periodo breve pero intenso que nos ha permitido profundizar en el conocimiento de nuestros viñedos en Labastida. Dentro de las parcelas de Angelita del Challao, nuestro vino de pueblo, descubrimos dos viñedos con suelos especialmente rojizos y ferrosos, con un alto componente arcilloso. Estas características únicas dieron lugar a vinos que alcanzaban su punto óptimo de consumo con mayor rapidez. Ese equilibrio magnífico y prematuro fue la inspiración detrás de Virna.



Vignerón

Manuel Michelini Mufatto

Vinificación y añejamiento

Fermentación espontánea en tanque de cemento con el 30% del racimo entero y el resto despalillado (sin estrujar). Crianza en barricas francesas usadas de 500 litros durante 12 meses. Posteriormente, 8 meses de crianza en botella antes de su comercialización.

Levaduras

Nativas

Fermentación espontánea

Sí

Embotellado

Octubre 2023