



**DAIMON BLANCO
FERMENTADO EN
BARRICA 2016**



Añada 2016

La cosecha 2016 que fue de elevada calidad y alta productividad. Ello fue debido, en gran medida, a la fertilidad de la floración y cuajado de granos, que se mantuvo hasta el final de la maduración. La climatología favorable durante los meses de la maduración, que siempre son cruciales (septiembre y octubre) nos permitió que la cosecha fuera de una excelente calidad, con ausencia de plagas y enfermedades.

La fecha de vendimia se situó dentro de la normalidad. Lo más destacable de esta vendimia fue la lenta maduración de los viñedos de las diferentes fincas, lo que alargó la duración de la cosecha hasta finales de octubre.

Varietades:

Viura (40%) procede de un viñedo viejo situado en San Asensio, plantado en 1960 sobre un suelo arcillo pedregoso a una altitud de 530 m

Tempranillo Blanco (9%) y Sauvignon Blanc (30%) procede de un viñedo en altura, localizado en Tudelilla, a 610 m de altitud sobre un suelo arcillo calizo muy pobre en nutrientes y con un microclima muy atlántico.

Maturana Blanca (12%) procede de un viñedo en altura, localizada en Hormilla, sobre un cerro a una altitud de 630 m con una orientación norte que hace que tenga un microclima muy atlántico.

Malvasía (9%) procede de un viñedo de Rioja Baja, situado en Alfaro, en un suelo arcillo férrico muy pedregoso, con una orientación sur-este, y a una altitud de 310 m. Su producción es muy baja, apenas llega a los 3.000 kg/ha.

Elaboración:

Selección de la uva en viñedo con vendimia manual. Vinificación meticulosa de cada variedad de uva de forma separada. Encubado inicial de la uva con una maceración pelicular en frío en “depósitos inteligentes”. Sangrado de los mostos “lágrima” y fermentación alcohólica a temperatura fría en barrica nueva de roble americano con tostados ligeros y medios. Crianza durante 3 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías finas. Ensamblaje final de los distintos vinos y se completa la crianza con sus lías con un periodo de 3 meses más en depósito de inoxidable antes de su embotellado.

Nota de Cata

Aspecto limpio y brillante. Color amarillo dorado con iridescencias verdes intenso y compleja sinfonía de aromas frutales: cítricos, membrillo, piña, fruta de la pasión, pera o plátano, ensamblados con flores blancas como azahar e hierbas aromáticas como hierbabuena. Fondo de canela y vainilla que le aporta una complejidad extra.

En boca el vino es voluminoso, aterciopelado, dulce, redondo, con una acidez muy refrescante, buena longitud y muy agradable de beber. Un vino muy bien equilibrado. Con un agradable retronasal de notas frutales y de vainillas y un final persistente.

Análítica

Grado Alcohólico: 13,28%

Acidez total: 5,60 g/l (Ac. Tartárico)

Azúcares reductores: 3,0 gr/l.

pH = 3,22

Temperatura de Consumo: 8 -10°C

Premios

Guía Peñin 2019: 91 points.

Independent
Family
Wineries



Bodegas
Familiares
de Rioja



Denominación
de Origen Calificada

Vintage 2016

This vintage has been both of high quality and high yieldings too, due mainly to the fertility of the flowering and grape setting period that was kept till the end of the ripeness process. The favourable weather during ripening period, that are always crucial (September and October), allowed the harvest to be of high quality, with absence of plagues and diseases.

Harvest time was normal, delayed 3 weeks compared to the previous vintage 2015, that was the earliest so far.

The most remarkable fact of this harvest was the slow ripeness of the different plots what extended the harvest further two months till the end of October.

Grape Varieties:

Viura (40%) comes from an old vineyard located in San Asensio (La Rioja Alta), planted in 1960 on a rocky clay soil, at an altitude of 530 m.

Tempranillo Blanco (9%) and Sauvignon Blanc (30%) comes from a vineyard located in Tudelilla (La Rioja Baja), at an altitude of 610 m., on a calcareous clay soil poor in nutrients, Atlantic microclimate.

Maturana Blanca (12%) comes from a vineyard located in Hormilla (La Rioja Alta), at an altitude of 630 m. with a north orientation and Atlantic microclimate.

Malvasía (9%) comes from Rioja Baja, the vineyard is located in Alfaro, in a very stony clay ironing soil, with a south-east orientation and an altitude of 310 m. Low productivity, less than 3.000 Kgr./Ha.

Winemaking Process

Meticulous winemaking in small batches of each grape varieties separately.

After destemming, the grapes are cold macerated in “smarts tank”.

After that, the free run juice is driven directly to the new American oak barrels with a light and medium toasting, where the alcoholic fermentation takes place, followed by 3 months aging in the same barrels with the regular “batonage”. All the wines are joined together, and the aging process with their lees is completed in steel tanks during 3 months before the wine is bottled.

Tasting Notes

Clean, and bright appearance. Its color is pale yellow with iridescent green hints.

Intense and straightforward aromas of passion fruit, pineapple, quince and citrus followed by elegant aromas of herbs including mint, fennel and orange blossom. Cinamon and vanilla background.

On the palate is voluminous, silky, sweet, round with a very refreshing acidity, lenght and good drinkability. Pleasant aftertaste of fruit and vanilla notes and an elegant lingering finish.

Analysis

Alcohol: 13.28%

Total Acidity: 5.6 g/l (Ac. Tartárico)

Reducing Sugar: 3.00 gr/l.

ph:3.22

Temperature Recommended: 8-10°C

Awards

Peñin Spanish Wine Guide 2019: 91 points.