

A VEREDAS 2018



INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------|----------------|
| Marca | A VEREDAS |
| Tipo de vino | Blanco crianza |
| Añada | 2018 |
| Número de botellas | 6.000 botellas |

VIÑEDOS

| | |
|---------------------|---|
| Denominación origen | DOCa Rioja/Rioja Baja |
| Finca | Viñedos familiares, "El Olivar", Galilea (La Rioja) |
| Año de plantación | 2013 |
| Superficie | 3,00 ha |
| Altitud | 650 m |
| Rendimiento | 7.000 kg/ha |
| Conducción | Secano-Espaldera |
| Tipo de suelo | Cascajo sobre matriz arcillo-calcárea |
| Varietalidad uva | Sauvignon Blanc + Chardonnay |

ELABORACIÓN

| | |
|--------------------|---|
| Vendimia | El 24/09 Chardonnay y el 30/09 Sauvignon Blanc |
| Vinificación | Fermentación en barrica en selección de barricas de roble francés y americano con trabajo de lías diario durante toda su crianza. Clarificación suave y ligera filtración previa a su embotellado |
| Crianza en barrica | 8 meses en barrica 50% roble americano y 50% roble francés |
| Crianza en botella | 6 meses de crianza en botella |
| Grado de alcohol | 14% Vol |
| Consumo óptimo | Dentro de los 10 años siguientes a su cosecha |

PACKAGING

| | |
|-----------------|--|
| Tipo de botella | Borgoña |
| Capacidad | 750 ml |
| Embalaje | 6 botellas/caja cartón tumbada |
| Palet | 100-125 cajas/Europalet 600-750 botellas/Europalet |



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz destacan los cítricos, en combinación con ligeros recuerdos de piña, que se integran a la perfección con las notas ahumadas de su crianza en barrica. La boca, fresca, redonda y muy equilibrada. Vino con excelente centro de boca, largo, que continúa expresando la fruta percibida en nariz

MARIDAJE

Ideal con pescados y carnes de ave. Su carácter afrutado y su dulzor nos permiten maridar con comidas especiadas, tipo oriental: comida cantonesa, thai o como perfecto compañero de un buen sushi
Temperatura de servicio 10°-12°C



PREMIOS/RECONOCIMIENTOS

90 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2022 Special Report*, 2022

Catado por Chris Wilson (en la degustación de mejores vinos españoles nuevos, 22 de junio de 2021). Parte del reportaje de **"Riojas de gran valor con puntuaciones altas: 12 para probar"** (Decanter, 9 de septiembre de 2021). 93 puntos (añada 2017)

"De una bodega familiar en Galilea en Rioja Oriental proviene este rompedor Sauvignon Blanc-Chardonnay co-fermentado. Fermentado en barricas de roble americano y francés con *battonage* regular antes de una maduración de ocho meses en barrica. Ofrece un delicioso tono amarillo pajizo que da una pista de sus caracteres predominantes; fruta tropical madura, té helado y miel de manuka. También hay una delicada nota de pétalos de rosa en la nariz y un toque medicinal en el final".

<https://www.decanter.com/decanter-best/best-new-spanish-wines-18-to-try-464768/>

<https://www.decanter.com/wine-reviews/spain/rioja-1/bodegas-nestares-eguizabal-a-veredas-blanco-rioja-51825>

90 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2021 Special Report*, 2021 (añada 2017)

89 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2020 Special Report*, 2020 (añada 2017)

91 puntos Tim Atkin MW, *Rioja 2018 Special Report*, 2018 (añada 2016)

Vino nuevo. Primera añada en 2016