

# Ad Libitum

# Maturana Blanca 2015



**Vino:** Ad Libitum Maturana Blanca 2015

**Denominación de origen:** Rioja Alta, D.O.Ca.Rioja, España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietalidad:** 100% Maturana Blanca, variedad minoritaria autóctona, autorizada por la Denominación de Origen Calificada Rioja en el año 2008.

**Es la primera referencia escrita de una variedad en la historia de Rioja, en el año 1622**

**Viñedo:** Viñedo plantado hace 16 años.

**Suelo:** Viñedo plantado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en antiguas terrazas del Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva pasa a una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático, realizando la fermentación a 18° C en Barricas nuevas de Roble francés de 500 litros.

**Crianza:** Vino FERMENTADO EN BARRICA, con una permanencia de 3 meses en la barrica con las lías.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 17 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 6.000 kg. por hectárea.

**Cosecha 2015:** Cosecha todavía sin calificar por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, sin embargo es muy seguro que se califique como excelente, ya que ha sido una de las mejores cosechas de los últimos 20 años. Año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas

El año ha sido más cálido de lo normal y la cosecha ha venido adelantada respecto a las añadas anteriores.

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 2.660 botellas.

## Analítica:

Alcohol: 13,82 % vol.

pH: 3,18

Acidez total: 6,3 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,48 g/l AcH

Sulfuroso total: 46 mg/l

Azúcares residuales: 1.3 g/l

**Notas de cata:** Destacan notas de cítricos y galleta, con una madera muy bien integrada en nariz. En boca se presenta muy voluminoso y glicérico, ácido y fresco, con abundante estructura y enorme persistencia.

---

Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazueta  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

www.juancarlosancha.com  
Email: juancarlosancha@yahoo.es