



## LA CANDELERA 2019

un vino para compartir

Os presentamos la segunda cosecha del que fue el año pasado nuestro primer y exitoso vino blanco fermentado en barrica

Después de casi diez años, fecha en la que nació FINCA DE LA RICA, nos adentramos con la cosecha 2018 en el maravilloso mundo de los grandes vinos blancos de La Rioja.

Nuestro primer blanco no fue en su día un capricho coyuntural, nació en el año 2010 con la replantación de las garnachas blancas en la finca **LA CANDELERA** y el hincado de las primeras cepas de malvasía en la parcela de Anda verde, ambas en el término municipal de Labastida.

Una vez analizado el potencial de las septuagenarias viuras localizadas en la cabezada de la Matadula sólo teníamos que agrupar las **tres variedades** y encubarlas en una selección de las mejores barricas francesas para conseguir el frescor, la elegancia y el placer que seguro nos proporcionara nuestro nuevo vino. Continuando con esta receta elaboramos este año nuestra segunda cosecha de...

### LA CANDELERA 2019

**Color:** Brillante amarillo pálido con ribetes verdosos. Evolucionara con el paso del tiempo el color en su justa medida, apareciendo con los años unos preciosos bordes dorados.

**Nariz:** Maravillosa combinación de flores (hinojo, acacia) y frutas sobre todo de hueso, melocotón, albaricoque, pera y manzana verde son las notas predominantes. La malvasía muy presente en nariz.

**Boca:** Inicialmente se presenta como un vino refrescantemente cítrico. El paso de boca nos muestra casi a la vez la gustosa y "dulce" vinosidad que nos proporciona la garnacha blanca. Tiene una marcada acidez final de boca que nos anuncia su más que segura longevidad. En cada sorbo descubrimos su elegantísima corpulencia, volumen y equilibrio conseguidos en gran medida por la mezcla de variedades; **40% de garnacha blanca, 30% de viura y 30% de malvasía**. Fermentación y posterior crianza de 4 meses en barricas bordelesas de roble francés con tostado ultraligero.

**LA CANDELERA 2019** es un vino muy versátil, ideal para acompañar por su punto de estructura y pluralidad gastronómica pescados grasos, cocina oriental, quesos semicurados o frescos y porque no, hasta carnes blancas y buenos arroces.

Nuestra recomendación es servirlo a una temperatura de 6° C para disfrutarlo sin cubitera entorno a los 9°

PRODUCCIÓN

6.000 Bot. 75 cl.