

B de Basilio, blanco 2010

Es un vino único en La Rioja, en el que la Garnacha Blanca, una variedad apenas testimonial sólo 14 Has en la D O C, exhibe toda su singularidad al ensamblarse con una pequeña proporción de Viura que demuestra cómo ambas se complementan para la fermentación en barrica.

Climatología y vendimia

El año 2010 fue excelente, invierno frío con abundantes nieves, primavera lluviosa y verano seco, con un septiembre marcado por saltos térmicos que permitió vendimiar uvas de gran calidad. La rigurosa selección de los racimos en la cepa evitó la entrada en bodega de cualquier grano podrido.

Elaboración

Se hizo un prensado en uva entera (tipo *champenois*) con miras a potenciar la delicadeza y la elegancia propia de la Garnacha. La fermentación tuvo lugar en barricas nuevas borgoñonas. El trabajo de las lías, con *bâtonnage* durante seis meses, redondeó el vino dándole estabilidad.

Cata

Es un vino austero, personal, limpio, de aromas complejos muy delicados, que rápidamente se abre y amplifica muy bien en la copa. Con notas muy finas de buena madera, es suave, sedoso, con frescor, delicado y largo en boca. Un gran 2010, en definitiva, que continuará afinando todas sus cualidades en la botella hasta el 2013 y con toda seguridad también más allá.

Se recomienda servir a unos 8-9 °C para degustarlo fresco, no frío, entre 9 °C y 12 °C.

Rancho Izquierdo



Las Viñas:

Viñedos del Paraje Gallocanta de San Vicente de la Sonsierra y La Loma de Briones, de los que obtuvimos:

| | | |
|--------------------------|------------------|-------------------|
| Garnacha Blanca | 176 cajas de uva | 2.580 kg (aprox.) |
| Viura y otras variedades | 80 cajas de uva | 1.170 kg (aprox.) |

La Vendimia:

Manual, selectiva y exclusiva de racimos impecables.
Del 10 al 16 de octubre de 2010.

La Elaboración:

Prensado tipo "champenois grain rond" y desfangado.
Fermentación en seis barricas de 225 litros, en una barrica de 600 litros y en cuatro damajuanas de vidrio de 54 litros con sus propias lías, con "bâtonnage" y giro de barricas casi a diario. En enero trasiega guardando algo de lías.
Embotellado el 25 de mayo de 2011, sin clarificación únicamente filtro de placas.

La Producción:

2.388 botellas.