

Est. 1989

# ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

*Vino de Pueblo*

## ANA DE ALTÚN

*“Cabezadas de Viñas Viejas en Baños de Ebro”*

**Enólogos:** Iker y Alberto Martínez Pangua.

**Variedades:** 85% Viura y 15% Malvasía      **Producción:** 17.000 Botellas.

“ELABORADO POR IKER Y ALBERTO EN HONOR A SU MADRE, ANA, CON CEPAS DE ENTRE 30 Y 60 AÑOS PLANTADAS POR SUS ABUELOS EN LAS CABEZADAS (O LADERAS) DE BAÑOS DE EBRO.”

### PARCELAS

15 pequeñas parcelas con pendientes de hasta el 25%, características de la zona, donde nuestros mayores plantaban las cepas de viura y malvasía en las laderas de los viñedos (las cabezadas), en general pobres, limitantes, y de rendimiento contenido, para limitar la producción y conseguir un grano más pequeño.

### ELABORACIÓN

Somos meros transmisores, tratamos de respetar al máximo los procesos naturales de la fermentación, con una intervención comedida, para crear un vino auténtico, que refleje el origen.

Hacemos una vendimia manual, y después de una breve maceración en frío y un suave prensado, el mosto flor realiza la fermentación alcohólica en barricas de roble francés a 16°C durante 20-30 días. Finalmente permanece 3 meses sobre lías en depósito con “battonages” semanales.

### CATA

Aspecto limpio y brillante, color dorado pálido y muy glicérico.

En nariz nos da toques cítricos (piña) y un poco de panadería, que aumentan una vez que agitamos la copa.

El paso por boca resulta agradable, con carácter frutal. Al paladar es sabroso, bien equilibrado, con excelente cuerpo y un final prolongado.

**Tº de servicio recomendada:** 12°C

**Copa recomendada:** Riedel veritas pinot noir old world (o similar)

