

# *Iñigo Amézola 2022*

Blanco fermentado en barrica  
D.O.Ca. Rioja

## Variedades de uva

100% Viura

## Viñedo

Todos nuestros vinos proceden exclusivamente de nuestras 60 hectáreas de viñedos propios que se encuentran en pleno corazón de la Rioja Alta y rodean la bodega al más puro estilo château francés. Los suelos son principalmente arcillosos calcáreos y se encuentran a una altitud de 450-550 metros.

## Grado

13,5º vol.

Este vino procede de la finca Maria Antoniana, con una superficie de 2 has, situada en la ladera del Ebro.

## Vendimia

Manual y seleccionada. Vendimia tardía de uvas seleccionadas, el día 18 de septiembre de 2022.

## Proceso de Elaboración

Maceración en frío del mosto con el hollejo durante 48 horas y posteriormente fermentación alcohólica en barricas nuevas francesas de 225 litros de capacidad.

## Proceso de Crianza

5 meses en barricas 100% de roble francés de 225 litros de capacidad.

## Nota de Cata

Amarillo limón con reflejos verdes. Nariz con intensos aromas a manzana, piña y albaricoque. Vino muy aromático y vivo, fino y fresco.

Edición limitada 3000 botellas.

**Puntos 93 Puntos Tim Atkin | 90 Puntos Peñín**

