

Leon Dormido Rosado

La uva blanca en Rioja es la Viura. Existen algunas parcelas muy interesantes de Malvasía y –aun mejor- Garnacha blanca, pero la reina aquí es la Viura. No es la variedad más aromática, pero es potente, cremosa, llena de cuerpo y, si está plantada en el lugar adecuado, da vinos extraordinarios con una gran capacidad de envejecimiento.

En las tierras altas del valle del Najerilla, las más frías de la Denominación Rioja, encontramos lo que andábamos buscando: un viñedo viejo de Viura con suelos pobres y rendimientos bajos. Las uvas maduran lentamente, y el frío de las noches conserva la acidez fresca y chispeante en ellas.



El mosto fermenta a temperatura controlada en un depósito de acero inoxidable y, cuando termina, descansa después en un tanque de cemento durante 3 meses, para que el vino repose y se desarrolle sin perder ni un ápice de fruta por culpa de interferencias del roble (lo que le sucedería al entrar en bodega).