



DAIMON
VENDIMIA SELECCIONADA
BLANCO
2018



Añada 2018

Esta añada ha sido de marcado carácter atlántico por su lenta y tardía maduración. A pesar de haber sido un año muy complicado por las abundantes lluvias en primavera, y por la afección de varios pedriscos locales antes de la vendimia, sanidad de las uvas ha sido muy buena.

La meteorología benévola, durante toda la vendimia, nos ha permitido esperar a fijar la fecha de recolección en su momento más óptimo y poder planificar dicha vendimia de forma muy escalonada.

En general, ha sido una añada más productiva que su predecesora, muy parecida al año 2016. Muy equilibrada en parámetros, con vinos con menores graduaciones alcohólicas que en 2017, pero más refrescantes.

Varietades:

Viura (28%) procedente de un viñedo situado en San Asensio, plantado en 1960 sobre un suelo arcillo pedregoso a una altitud de 520-530 m. Se vendimió el 7 de octubre.

Tempranillo Blanco (27%) y **Sauvignon Blanc** (13%) procede de un viñedo en altura, localizado en Tudelilla, a 610 m de altitud sobre un suelo arcillo calizo muy pobre en nutrientes y con un microclima muy atlántico. Varietades con maduración temprana, se vendimiaron el 5 y 12 de septiembre respectivamente.

Chardonnay (23%), procedente de un viñedo joven en una zona muy fresca por su altitud (800 m) sobre un suelo arcillo férreo, muy pobre. Situado en una de las zonas más orientales de Rioja, se vendimió el 25 de septiembre.

Maturana Blanca (9%) Procedente de viñedo en ecológico, plantada en 2008 en la altiplanicie de Valpierre, entre San Asensio y Nájera, a una altitud de 650 m. sobre un suelo arcillo calizo cascajoso. Con un microclima puramente atlántico. Producciones controladas muy cortas de 4.000 kg/ha. Fecha de vendimia 8 de octubre.

Elaboración:

Selección de la uva en viñedo con vendimia manual. Vinificación meticulosa de cada variedad de uva de forma separada. Encubado inicial de la uva con una maceración pelicular en frío durante 24 horas en "depósitos inteligentes". Sangrado de los mostos "lágrimas" y fermentación alcohólica a temperaturas frías de los distintos mostos en bodega nueva de roble americano con tostados ligeros y medios. A continuación, crianza durante 3 meses en las mismas bodegas con removido diario de sus lías finas. Ensamblaje final de los distintos vinos y se completa la crianza con sus lías con un periodo de 2 meses más en depósito de inoxidable antes de su embotellado.

Nota de Cata

Aspecto muy limpio y brillante. Presenta un color amarillo pajizo con iridiscencias verdes

Intensa sinfonía de aromas frutales como pera, cítricos, piña y plátano, sobre un fondo floral ensamblados con notas de fruta mas madura, miel y especias como vainilla y canela que le aporta una complejidad extra. Madera del roble fina muy bien integrada.

En boca se muestra voluminoso, aterciopelado, dulce, redondo, largo, con buena acidez que lo hace refrescante. Agradable retronasal de notas frutales y de vainillas y un final persistente.

Análitica

Grado Alcohólico: 13,47% Acidez total: 6,20 g/l (Ac. Tartárico)

Azúcares reductores: 2,3gr/l. pH = 3,25

Temperatura de Consumo: 8 -10°C

Vintage 2018

This vintage has been of marked Atlantic character due to slow and late ripeness. The health of the grapes was very good, despite the weather during the year was very complicated with numerous rains in spring, and several local hail just before the harvest time.

The benevolent meteorology, during the harvest period, has allowed us to wait until the most optimal time to pick up the grapes and planning the harvest gradually.

In general, this vintage has been more productive than the previous, it has been very similar to the year 2016. Very balanced in parameters, with wines with lower alcoholic graduations than in 2017, but more refreshing.

Grape Varieties:

Viura (28%) coming from an old vineyard located in San Asensio (La Rioja Alta), planted in 1960 on a rocky clay soil, at an altitude of 530 m. The harvest was October the 7th.

Tempranillo Blanco (27%) & **Sauvignon Blanc** (13%) coming from a high altitude vineyard located in Tudelilla (La Rioja Baja), at an altitude of 610 m., on a calcareous clayish soil, poor in nutrients, and with a very Atlantic microclimate. The harvest was on September the 5th and 12th respectively.

Chardonnay (23%) coming from a high altitude vineyard (800 m) located in the most easter area of La Rioja, on a clayish ferric soil, poor in nutrients. The harvest was on September the 25th.

Maturana Blanca (9%). Coming from a organically grown vineyard located in a high altitude (650 m.) tableland with South East Orientation, between San Asensio and Najera, Rioja Alta, planted in 2008. Low nutrient and shallow clayish soil with gravel substrate. Climate: Atlantic. The harvest was October 8th.

Winemaking Process

Hand picked harvest with grape selection at the vineyard.

Meticulous winemaking in small batches of each grape varieties separately. After destemming, the grapes are cold macerated during 24 hours in Smart tanks. Must bleeding. After that, the free run juice is driven directly to new American light & medium toast oak barrels, where alcoholic fermentation takes place at low controlled temperatures.

Followed by 3 months aging in the same barrels with regular daily "batonage". Finally, the different grape varieties are assembled and ageing is completed in steel tanks with its lees during 2 months more before bottling.

Tasting Notes

Clean, and bright appearance. It presents a straw yellow color with iridescent green hints.

Intense and straightforward aromas of pear, citrus, pineapple, banana, well integrated with ripened fruit, honey, cinamon and vanilla background that offer extra complexity to the very well integrated fine oak Wood.

On the palate it is voluminous, silky, sweet and round lwith a very refreshing acidity, length and good drinkability. Pleasant aftertaste of fruit and vanilla notes with lingering finish.

Analysis

Alcohol: 13.47% Total Acidity: 6.20 g/l (Ac. Tartárico)

Reducing Sugar: 2.3 gr/l. pH:3.25

Temperature Recommended: 8-10°C