

LIBALIS
by Maetierra

LIBALIS ROSÉ 2020

Sabores frutales que estallan en la boca.

ORIGEN

Libalis fue el comienzo, nuestro primer vino y el sueño de Pepe Arambarri, uno de los fundadores de Vintae, que decidió emprender una aventura vinícola siguiendo los pasos de sus abuelos viticultores. Pepe recuperó la variedad Moscatel de Grano Menudo, que había desaparecido de La Rioja, y hasta fundó una nueva I.G.P., Valles de Sadacia, para amparar vinos elaborados con esta uva. Vinos afrutados y aromáticos que crearon una auténtica revolución que hoy, dos décadas después, sigue viva.

Maetierra es una bodega innovadora al servicio de una de las más modernas plantaciones de variedades blancas de La Rioja. Nació con el objetivo de elaborar blancos al gusto de los consumidores actuales, que en Libalis encuentran una explosión de sabores frutales, un vino envolvente y fresco.

Libalis es una colección de vinos honestos, fáciles de beber y naturales, sin maquillajes. Es el vino para compartir con tus amigas, un vino que sabe a risas y a confidencias, el que eliges cuando te quieres relajar después de un día duro, el vino que te ayuda a crear tu momento de detox del día. Un vino que sabe a viernes cualquier día de la semana.



I.G.P. Valles de Sadacia



PREMIOS

Medalla de Oro
Sakura Japan
Women's Wine Awards
2016. Añada 2013.



info@vintae.com

www.vintae.com

INSPIRED BY vintae

LIBALIS
by Maetierra



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Garnacha Tinta y Moscatel de Grano Menudo.

Viñedo: Viñedos de viticultura ecológica plantados en 1999 en Finca Alheña y Finca Zarcillo (Calahorra). Terrenos con mucha salinidad y concentración, y pocos kilos de uva por hectárea.

Vendimia: Automática y nocturna entre el 13 de agosto y el 1 de septiembre.

Elaboración: Tras la vendimia, se mezcla la uva blanca y tinta, se enfría con nieve carbónica y tras una maceración pelicular en frío durante 2 horas, se prensa la uva suavemente y el mosto flor fermenta a baja temperatura durante 20 días.

Grado: 12,5% Vol.

CATA

Visual: Salmón pálido, elegante, persuasivo, limpio y brillante.

Nariz: Intensidad media, gran complejidad de aromas frutales con notas de fruta de pepita, como la pera y pera madura, también fruta de hueso, piel de melocotón y ciertas notas cítricas.

Boca: Con gran longitud y estructura, tiene una boca muy equilibrada. Vuelven las notas frutales y destaca su frescura cítrica.

AÑADA 2020

Un invierno seco y una primavera y verano muy lluviosos, hicieron temer por la cosecha debido a las enfermedades fúngicas, que finalmente se controlaron con un intenso trabajo en el viñedo. La climatología favorable en el momento de la vendimia propició que la uva llegase en perfectas condiciones, siendo una añada de excelente calidad.



info@vintae.com

www.vintae.com

INSPIRED BY vintae

Safra 2021. Adega Pilandro Brasil, 24/02/2023.