

MILENRAMA

As yarrow flowers, growing on the edges of the paths of La Rioja, this wine is meant to accompany along a whole way in those moments lived every day that make all that we call happiness. At the mountains, Peña Isasa and Siera de Yerga, down the gentle landscape scattered with hills and valleys opening at the bottom to the Cidacos river. A distinctly Mediterranean climate, with four seasons: a rigorous and dry winter, a rainy and cool spring, hot summer but cool nights, and finally a dry autumn in which, a soft October leads to a cold November.

Como las flores de milenrama, que crecen en los bordes de los caminos de La Rioja, este vino está pensado para acompañar durante todo el camino en esos momentos vividos. cada día que hacen todo eso que llamamos felicidad. Arriba las montañas, Peña Isasa y Siera de Yerga, bajando por el suave paisaje salpicado de colinas y valles que se abren al fondo al río Cidacos. Un clima marcadamente mediterráneo, con cuatro estaciones: un invierno riguroso y seco, una primavera lluviosa y fresca, un verano caluroso pero de noches frescas, y finalmente un otoño seco en el que, un octubre suave da paso a un noviembre frío.

Grape variety | Variedad: Tempranillo blanco, Viura.

Soils | Suelos: the average age of vineyards is 30 years old, in clayey- calcareous soils, mainly graves in surface; altitudes between 300-500m. | La edad media de los viñedos es de 30 años, en suelos arcillo-calcáreos, principalmente fluviales en superficie; altitudes entre 300 y 500 m.

Apellation | Denominación de Origen: D.O.Ca Rioja.

Winemaking process | Elaboración: grapes are cooled upon arrival to the winery, then briefly macerated with the skins before pressing. After a brief settling period, the fermentation proceeds at controlled temperature. | Las uvas se enfrían al llegar a la bodega y luego se maceran brevemente con los hollejos antes de prensarlas. Tras un breve período de desfangado, la fermentación se desarrolla a temperatura controlada.

Tasting notes | Notas de cata: pale yellow color, bright. In the nose it is fine, reminding fruits: white pear and citrus. It has also nuances of fennel. In the mouth, it is alive and same fruity aromas appearing. It shows a refreshing aftertaste. | Color amarillo pálido, brillante. En nariz es fino, recordando frutas: pera blanca y cítricos. Tiene también matices de hinojo. En boca tiene vida y aparecen los mismos aromas frutales. Muestra un retrogusto refrescante.

Pairing | Gastronomía: perfect for salads and any kind of vegetable. Very suitable for fish. We suggest pairing with goat cheese and creamy cheeses. | Perfecto para ensaladas y cualquier tipo de verdura. Muy adecuado para peces. Sugerimos maridar con quesos de cabra y quesos cremosos.

