



# AD Libitum

## MATURANA BLANCA

Nuestro Ad Libitum Maturana Blanca tiene una singularidad que lo convierte en un vino único: está elaborado con uvas procedentes del viñedo más viejo del Mundo de esta variedad. Su desarrollo formó parte del Proyecto de Investigación para la Recuperación de Variedades de Vid Minoritarias Autóctonas en la DOCa Rioja. Los viñedos están plantados en 1997 basándose en la Maturana Blanca recuperada de dos viñedos viejos de Sotés y Navarrete.

A pesar de ello, es una vieja conocida en la región ya que es suya la primera referencia escrita de una variedad en la historia de Rioja data del año 1622. Su extensión dentro del viñedo blanco riojano es de un 0,67 por ciento. Nuestra Maturana Blanca está plantada a una altura de 575 metros sobre el nivel del mar en antiguas terrazas del Valle del Najerilla, sobre suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados. El frío clima de la zona permite a esta variedad expresarse con absoluta plenitud dando racimos y bayas de pequeño tamaño.

La fermentación se realiza a 18º en barrica nueva de roble francés de 500 litros, con una permanencia posterior de tres meses en la misma con las lías. El resultado es un blanco diferente, con flores blancas en nariz, glicérico, un punto salino, amplio en boca y con una enorme longitud.

### **Vendimia**

Viñedo plantado en 1997. Recolección en cajas de 15 kgs, despalillado manual.

### **Crianza**

Vino fermentado en barrica, con una permanencia de 5 meses en la barrica con las lías.

### **Añadas**

2018. 2019. 2020. 2021. 2022. 2023