

CORONA

2005

Vino semi-dulce vendimiado con un porcentaje de podredumbre noble y fermentado en barrica nueva americana.

Nombre del Vino:	CORONA
Tipo de Vino:	Blanco Semi-dulce
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Viura 15% Garnacha Blanca y Malvasía

Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 12 botellas de 50cl

Grado alcohólico:	12,95 % Vol.
Acidez Total:	6.48 g/l
pH:	3.34
Acidez Volátil:	0.59 g/l
SO₂L/T:	40/160 mg/l
Azúcares:	45 gr/l

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino solo se elabora aquellos años en que la climatología permite unas condiciones óptimas de sobremaduración. La vendimia se realiza de forma manual y con un cierto porcentaje de podredumbre noble. Fermentamos el mosto en barricas nuevas de roble americano, cortando dicho proceso fermentativo mediante procedimientos físicos (trasiega, frío y filtración). El vino vuelve a barricas donde adquiere su complejidad, decidiendo mediante cata el momento de su embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2005 ha sido en Rioja excelente en cuanto al estado sanitario de las uvas recolectadas. Durante todo el invierno hasta el mes de Marzo, hubo abundantes lluvias pero sin llegar a temperaturas extremas. La primavera y verano, se han caracterizado por su déficit hídrico y unas temperaturas superiores a la media de otras campañas. Esto ha propiciado un estado sanitario de las uvas inmejorable, además de una buena maduración del fruto.

NOTAS DE CATA

Excelente vino de aperitivo y postre, con un bello color ambarino y un elegante a la vez que complejo aroma a frutos secos y flores silvestres, que evoluciona continuamente en la copa.

Sus golosos y finos azúcares aparecen enmarcados en una suave acidez que junto con su carácter glicérico le proporcionan al vino una persistencia en boca permitiéndonos disfrutar tranquilamente del retrogusto con toques balsámicos y especiados propios de su elaboración en barrica.



CORONA

2005

Vino semi-dulce vendimiado con un porcentaje de podredumbre noble y fermentado en barrica nueva americana.

Nombre del Vino:	CORONA
Tipo de Vino:	Blanco Semi-dulce
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Viura 15% Garnacha Blanca y Malvasía
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 12 botellas de 50cl
Grado alcohólico:	12,95 % Vol.
Acidez Total:	6.48 g/l
pH:	3.34
Acidez Volátil:	0.59 g/l
SO2L/T	40/160 mg/l
Azúcares:	45 gr/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino solo se elabora aquellos años en que la climatología permite unas condiciones óptimas de sobremaduración. La vendimia se realiza de forma manual y con un cierto porcentaje de podredumbre noble. Fermentamos el mosto en barricas nuevas de roble americano, cortando dicho proceso fermentativo mediante procedimientos físicos (trasiega, frío y filtración). El vino vuelve a barricas donde adquiere su complejidad, decidiendo mediante cata el momento de su embotellado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2005 ha sido en Rioja excelente en cuanto al estado sanitario de las uvas recolectadas. Durante todo el invierno hasta el mes de Marzo, hubo abundantes lluvias pero sin llegar a temperaturas extremas. La primavera y verano, se han caracterizado por su déficit hídrico y unas temperaturas superiores a la media de otras campañas. Esto ha propiciado un estado sanitario de las uvas inmejorable, además de una buena maduración del fruto.

NOTAS DE CATA

Excelente vino de aperitivo y postre, con un bello color ambarino y un elegante a la vez que complejo aroma a frutos secos y flores silvestres, que evoluciona continuamente en la copa.

Sus golosos y finos azúcares aparecen enmarcados en una suave acidez que junto con su carácter glicérico le proporcionan al vino una persistencia en boca permitiéndonos disfrutar tranquilamente del retrogusto con toques balsámicos y especiados propios de su elaboración en barrica.

CORONA

2005

Semi-Sweet wine (foie, deserts) harvested with a percentage of noble rot and vinified in new American oak vats. "The length is astonishing, lingering on the palate like Don Quixote's dreams of Dulcinea. Surely one of that country's greatest-ever white wines." Corona 1939.18/20 points, Stuart George, "The World of Fine Wine" January 2006

Name of Wine:	CORONA
Type of Wine:	Semi Sweet White
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2005
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	85% Viura 10% Garnacha Blanca, Malvasia
Bottle Type:	Bordeaux / 75cl
Case / Bottle Size:	C/12 – 50cl
Alcohol Volume:	12.95 % Vol.
Total Acidity:	6.48 gr/l
pH:	3.34
Volatile Acidity:	0.59 gr/l
SO2 Free / Total:	40/160 mg/l
Sugar:	45 gr/l



WINEMAKING

Manual harvesting of white grapes with a high maturity favours the specific that the grape only needs to be made in those years in which the climatology favours the specific which the grape needs to make this particular style of wine. It is fermented in new American oak barrels, until we decide to stop it via chilling, decanting and filtration. The wine is returned to barrel until it acquires its characteristic complexity and is finally bottled.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Abundant rainfall and the absence of extreme temperatures during winter allowed the vineyards to keep enough water reserves for an optimum growth. The cycle slowed down some weeks during July and August, but a sunny and dry September favoured a very good phenolic maturation of the grapes. Selective harvest in the vineyards and further hand sorting at the wineries was necessary. Harvest in our vineyards took place from mid-September until early November, with a good quality for young wines in the first weeks and the ideal quality for reservas and up in the last weeks

TASTING NOTE

Golden bright. Intense and complex on the nose with an elegant Botrytis character. A very complex aroma, with balsamic notes from its crianza (ageing) in wood. It is rich and assertive in the mouth, with a perfect balance between sugar and acidity as well as integrated oak which gives a deep structure and a fine silky length. It is a wine to drink chilled as a partner to cheeses and desserts.

CORONA

2005

Semi-Sweet wine (foie, deserts) harvested with a percentage of noble rot and vinified in new American oak vats. "The length is astonishing, lingering on the palate like Don Quixote's dreams of Dulcinea. Surely one of that country's greatest-ever white wines." Corona 1939.18/20 points, Stuart George, "The World of Fine Wine" January 2006

Name of Wine:	CORONA
Type of Wine:	Semi Sweet White
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2005
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	85% Viura 10% Garnacha Blanca, Malvasia
Bottle Type:	Bordeaux / 75cl
Case / Bottle Size:	C/12 – 50cl
Alcohol Volume:	12.95 % Vol.
Total Acidity:	6.48 gr/l
pH:	3.34
Volatile Acidity:	0.59 gr/l
SO2 Free / Total:	40/160 mg/l
Sugar:	45 gr/l



WINEMAKING

Manual harvesting of white grapes with a high maturity favours the specific that the grape only needs to be made in those years in which the climatology favours the specific which the grape needs to make this particular style of wine. It is fermented in new American oak barrels, until we decide to stop it via chilling, decanting and filtration. The wine is returned to barrel until it acquires its characteristic complexity and is finally bottled.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Abundant rainfall and the absence of extreme temperatures during winter allowed the vineyards to keep enough water reserves for an optimum growth. The cycle slowed down some weeks during July and August, but a sunny and dry September favoured a very good phenolic maturation of the grapes. Selective harvest in the vineyards and further hand sorting at the wineries was necessary. Harvest in our vineyards took place from mid-September until early November, with a good quality for young wines in the first weeks and the ideal quality for reservas and up in the last weeks

TASTING NOTE

Golden bright. Intense and complex on the nose with an elegant Botrytis character. A very complex aroma, with balsamic notes from its crianza (ageing) in wood. It is rich and assertive in the mouth, with a perfect balance between sugar and acidity as well as integrated oak which gives a deep structure and a fine silky length. It is a wine to drink chilled as a partner to cheeses and desserts.