

# 25 Vendimias



## Tipo

Blanco

## Las viñas

A 500 metros de altitud y con pendientes de 15° orientadas al suroeste y al nordeste, estas viñas maduran sobre un suelo de secano, arcilloso y limoso, con canteras de piedra arenisca.

## Las variedades

Garnacha Blanca.

## Cata

Pálidos matices dorados. Recuerdos cítricos sobre un fondo de jaras y matorral mediterráneo y ligeros toques de flor blanca. Interesante trinomio hierba, flor y fruta. Sugerentes contrastes en boca: fresco y voluminoso, complejo y de prolongado retrogusto. Una continua invitación a repetir el sorbo.

## Nota gastronómica

Se puede disfrutar solo, sin compañía de alimentos, ya que su complejidad provoca la sensación de “comer y beber” a la vez. En el caso de servirlo en la mesa, se recomienda con mariscos carnosos y sus arroces caldosos, guisos de pescado y, cómo no, con las sofisticadas y actuales presentaciones de verduras de la magnífica huerta navarra.

## Notas de la enóloga

Mi misión era conseguir trasladar a la botella las increíbles sensaciones que experimentaba cada mañana cuando me paseaba entre las cepas, decidiendo si era momento o no de vendimiar. Frescura, olor a monte, a flor y gusto a fruta. Y, sobre todo, el sentimiento de que estaba disfrutando de un momento único, de una uva única. Sólo embotellamos 25 Vendimias cuando lo sentí así en la copa.