



DOMAINE CANADELL-SANCHEZ

SAN VICENTE DE LA SONSIERRA Y LABASTIDA

RIOJA

*Familia Canadell
Carlos Sánchez*

MONTEZURIA - 2023 BLANC - RIOJA

EL VINO |

El Montezurria 2023 es un vino blanco excepcional que encarna la pureza y la elegancia del terruño de Rioja. Elaborado a partir de un ensamblaje de 90 % Viura y 10 % Tempranillo Blanco, este vino proviene de nuestras parcelas situadas entre Labastida y San Vicente de la Sonsierra, en suelos calcáreos y arenosos.

En nariz, despliega delicados aromas de flores blancas, jugosa pera y notas cítricas, sutilmente realzados por toques de vainilla y almendra tostada, resultado de una cuidadosa crianza en barricas de roble francés.

En boca, el Montezurria 2023 seduce por su textura sedosa y amplia, ofreciendo un gran volumen mientras mantiene una frescura vibrante. Los sabores de frutas de pulpa blanca se combinan con matices tostados y especiados, aportando profundidad y una notable complejidad. La mineralidad, aportada por los suelos calcáreos, confiere una elegante tensión que prolonga el final con finura y persistencia.

Este vino representa el equilibrio perfecto entre tradición y modernidad, destacando la riqueza del terruño de Rioja y la experiencia del Domaine Canadell Sánchez. El Montezurria 2023 invita a descubrir un vino blanco de gran elegancia, que combina complejidad aromática y armonía en boca, y promete una hermosa evolución con el tiempo.

LA AÑADA |

La añada 2023 en Rioja se benefició de condiciones favorables para producir vinos equilibrados y expresivos. Los meses de marzo y abril trajeron precipitaciones moderadas, con un total aproximado de 150 mm, lo que aseguró una humedad suficiente en los suelos y favoreció una brotación homogénea. Le siguió un verano cálido y relativamente seco, marcado por breves olas de calor que permitieron una maduración progresiva de las uvas sin un estrés hídrico excesivo. Las temperaturas medias diurnas se situaron entre 28°C y 32°C, mientras que las noches frescas de agosto, con promedios en torno a los 15°C, contribuyeron a preservar la acidez y a desarrollar aromas complejos.

A principios de septiembre, algunas lluvias ocasionales aportaron la humedad justa para completar la maduración sin comprometer la calidad de las uvas. Las altas temperaturas durante el día favorecieron la acumulación de azúcares, mientras que las noches frescas mantuvieron la acidez y la frescura, dando como resultado una añada caracterizada por una gran profundidad aromática y una estructura frutal equilibrada.

FAMILIA CANADELL & SANCHEZ |

Fundado y dirigido por dos familias, el Domaine Canadell Sánchez es una alianza dedicada a la elaboración de vinos que rinden homenaje a la belleza de Rioja Alavesa. Nuestros 11 hectáreas, distribuidos en 19 parcelas únicas en Labastida y San Vicente, se benefician de suelos excepcionales, un microclima distintivo y la experiencia de dos familias unidas por una pasión común. Carlos Sánchez, apodado "el borgoñón español", aporta su dedicación a la elegancia y la finura, mientras que la familia Canadell, maestros en la crianza en barrica durante cuatro generaciones, pone a disposición su saber hacer para crear vinos premium reconocidos en todo el mundo. Juntos, buscamos capturar la bebibilidad, la tensión y la complejidad del terruño de la Sonsierra, alcanzando un equilibrio perfecto entre elegancia y profundidad. Cada botella refleja nuestra búsqueda de refinamiento, elevando el carácter único de esta región extraordinaria.

CRIANZA |

12 meses de crianza en barricas de roble francés de 225 L y 400 L, seleccionadas por Canadell a partir de robles de excepción, específicamente obtenidos de fuentes controladas.

VARIETADES |

90% Viura
10% White Grenache

ALCOHOL | 13,0°



2023