

50 Aniversario

UN TRIBUTO ESPECIAL PARA RENDIR HOMENAJE
AL 50 ANIVERSARIO DE LA BODEGA. EDICIÓN
LIMITADA DE 1.970 BOTELLAS

2016D.O.C.A.
RIOJA**VARIETADES DE UVA**

Tempranillo y otras variedades.

CLIMA DOMINANTE

Condiciones climatológicas óptimas en el 2016: invierno y primavera con abundantes lluvias que sirvieron de reserva de agua para nutrir la planta todo el año, los suelos arcillosos sacaron buen provecho de ello. La cepa afrontó así un ciclo vegetativo favorable a pesar de un verano duro y caluroso, y un otoño seco. Se vendimió de forma escalonada en el punto idóneo de maduración y sanidad que se alcanzó en fechas diferentes al contar con las diferentes altitudes donde se ubican las viñas.

SUELOS

Terreno arcilloso con subsuelo calcáreo en las parcelas de la Sonsierra y de mayor contenido ferroso en las parcelas de Cenicero.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de cepas viejas plantadas en las zonas altas de Cenicero y San Vicente con rendimientos muy bajos, inferiores a 3.500 kg/ha.

VENDIMIA

En pequeñas cajas del día 19 al 22 de septiembre a partir de parcelas seleccionadas. Las uvas se refrigeraron a 6°C antes de su paso en mesa de selección manual.

**AUTORES**

Fernando Gómez & Cristina Forner.

VINIFICACIÓN

Despallado suave. Maceración de la uva entera en frío antes de llenar 10 barricas abiertas de roble francés nuevo de 225 l. Arranque de fermentación alcohólica lento. Proceso de vinificación artesanal determinando además los tiempos de maceración y descube mediante cata. Fermentación maloláctica en barrica con corto batonnage de unos 20 días sobre lías.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

22 meses en aquellas barricas de roble francés donde se realizó la fermentación alcohólica, con trasiegos periódicas cada 4-6 meses.

AFINADO EN BOTELLA

2 años como mínimo antes de su comercialización.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2021.

Notas de cata

Capa densa, de color oscuro.

Nariz intensa, sorprende la riqueza de sus matices: fruta negra, madura, fondo de chocolate amargo, torrefacto de recién tostado y clavo.

Buen ataque en boca, de gran complejidad y taninos bien definidos, toques de chocolate puro, negro, regaliz sobre un fondo que recuerda a eucalipto. Firme en su estructura con expresión bien definida que deja vislumbrar una elegancia singular y un gran potencial de guarda.

Servicio a: 17° C.
Graduación: 14 % Vol.

Vino apto
para veganos 

 SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection