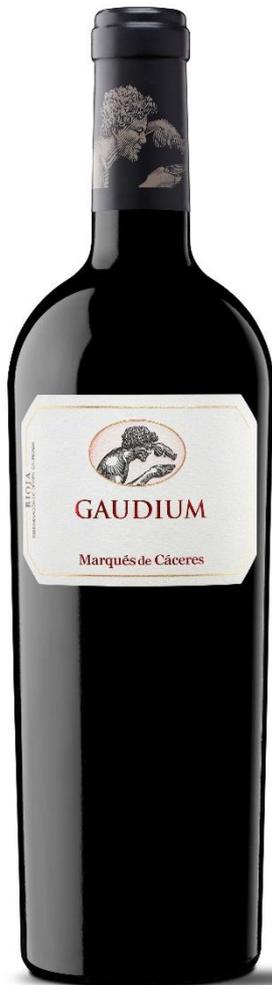


*Gran vino tinto, exclusivamente elaborado
excelentes de viejísimos viñedos.*



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Pequeñas viñas viejas de más de 70 años, alguna de ellas pre-filoxérica de edad superior a los 100 años. Rendimientos inferiores a 1 kg de uva por planta. Parcelas que se escalonan en varias altitudes, oscilando entre 400 y 650 m en Rioja Alta y en terrazas hasta los 740 m en Rioja Alavesa.

SUELOS

Suelos arcilloso-calcáreos sobre roca caliza. Barrancos escarpados que sólo se destinan al cultivo de pequeñas viñas.

AÑADA 2016

Precipitaciones abundantes, sobre todo anteriores a brotación, dieron lugar a un buen comienzo de ciclo fenológico con suficiente reserva hídrica. En septiembre, en plena maduración hubo una subida general de temperaturas e insolación, lo que aseguró una maduración completa y equilibrada, dando lugar a mostos ricos en azúcares y estructura polifenólica. Añada difícil y exigente en la viña, donde hubo que trabajar mucho. Es en estas pequeñas viñas viejísimas donde años como éstos se demuestra de forma natural el enorme potencial cualitativo que poseen.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg, en pequeños lotes según cada pequeña viña. Las uvas se enfrían en cámaras de frío durante unas horas y luego se procede a una minuciosa selección manual racimo por racimo en mesa de selección.

VINIFICACIÓN

Encubado por gravedad, sin bombeo. Lenta fermentación alcohólica de grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de madera con levadura indígena. Maceración prolongada, pero evitando sobre-extracciones. Fermentación malo-láctica en bodega de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

18 meses mínimo en barricas nuevas de roble francés de grano fino y extra-fino, selección de los mejores bosques, terminadas con un respetuoso tostado medio.

AFINADO EN BOTELLA

2 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

NOTA DE CATA

Capa oscura, casi impenetrable. Nariz compleja que ensambla en sinfonía la singularidad de sus pequeñas parcelas para desvelar la riqueza de unos toques balsámicos, guinda negra y deliciosos tostados. Su vinificación artesanal redonda en unos taninos pulidos donde se integran intensos sabores a fruta silvestre, café y chocolate negro. El conjunto desliza en boca con paso firme arrojando la sabrosa elegancia de un gran vino. Servir a 15°C. Graduación alcohólica: 14,5% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Julio 2021

VARIEDADES
100 % Tempranillo

SUPERFICIE TOTAL
Minúsculas parcelas seleccionadas en Rioja Alta y Rioja Alavesa.

PRODUCCIÓN LIMITADA
127 barricas nuevas de roble francés.

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM
Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray

