

GAUDIUM

Gran vino tinto, exclusivamente elaborado en añadas
excelentes de viejísimos viñedos

VARIEDADES DE UVA

100 % Tempranillo.



2018

D.O.Ca. Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González &
Manuel Iribarnegaray.

AÑADA 2018

El año 2018 fue un año ligeramente cálido, con temperaturas entre 1,5 y 2°C por encima de la media histórica. Pero lo que más condicionó la añada fue la helada ocurrida en la madrugada del 28 de abril y que afectó mucho a las viñas brotadas, mermando en gran medida la cantidad de cosecha de la añada. Esta adversidad, junto con unas precipitaciones más bajas que la media, hicieron que fuese una añada con unos rendimientos extraordinariamente bajos pero de una grandísima calidad.

VIÑEDOS Y 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.

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.



PRODUCCIÓN LIMITADA

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 barrica de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

SUELOS

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

TIEMPO 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. Para esta añada, 127 barricas nuevas de roble francés.

AFINADO EN BOTELLA

2 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

COMERCIALIZACIÓN

Noviembre 2022.

NOTAS DE CATA

Viste un color burdeos denso, de reflejos oscuros. La nariz exploya intensidad, profundidad y un abanico de matices que se van abriendo en la copa. Deja sensaciones de notas tostadas, torrefactas que se funden a una fruta negra voluptuosa y a la complejidad de unos matices especiados. Boca potente, en ella se expresan la elegancia de unos taninos amables, de unos tostados y una fruta envolvente que brinda gran armonía. Un vino de autor, de gran clase y cuya elegancia distintiva le hace ganar el reconocimiento internacional de excelencia



MEJOR TINTO DE ESPAÑA-ALIMENTOS DE ESPAÑA 2023

99 GUÍA PROENSA

94 GUÍA PEÑIN

98 GUÍA GOURMETS

91 DECANTER

96 TIM ATKIN

GRAN ORO CONCURSO
INTERNACIONAL VINOS
BACCHUS

95 JAMES SUCKLING

95 GUÍA DE VINOS ABC

ORO NEW WINE VEREMA

Servicio a: 15°C.

Graduación: 14,5%

Vino apto para veganos

