

Gaudium

GRAN VINO TINTO, EXCLUSIVAMENTE
ELABORADO EN AÑADAS EXCELENTES DE
VEJÍSIMOS VIÑEDOS. UNA JOYA PARA EL
DISFRUTE DE TODO AMANTE DEL VINO

2020

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

AÑADA 2020

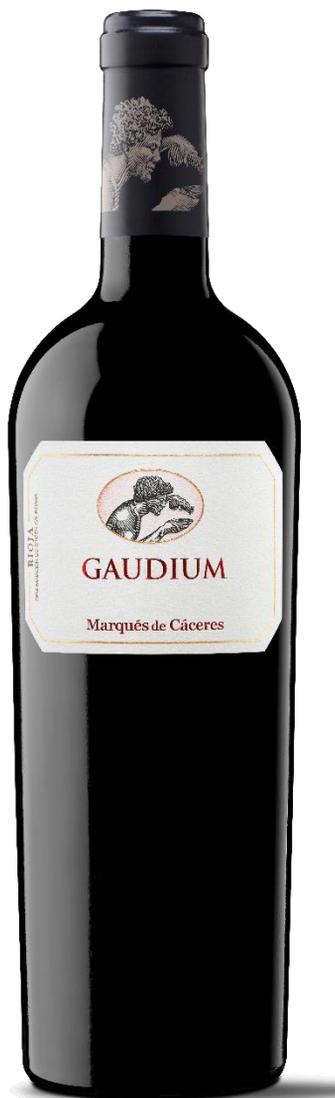
Año levemente cálido, con una precipitación acumulada algo mayor a la media histórica. Después de un inicio de año alternado periodos fríos y húmedos con otros secos y cálidos, a partir de la brotación se abrió un intervalo cálido y húmedo que duró hasta principios de junio. A partir de ese momento predominó el tiempo seco y cálido, con tormentas y aportes puntuales de lluvia a mediados de los meses de julio y agosto. Los meses de septiembre a noviembre tendieron a ser frescos y secos, permitiendo modular la fecha de vendimia en función de la madurez de la uva.

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.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

SUELOS

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

VINIFICACIÓN

Encubado por gravedad, sin bombeo. Lenta fermentación alcohólica de grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinajas 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.

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.

Notas de cata

Viste un denso color burdeos tintado de reflejos oscuros que anuncian el perfil intenso, complejo y profundo de este Gran Vino. En nariz, descubrimos una multitud de sensaciones que se superponen y que van cambiando a lo largo de la cata. Sus aromas desvelan un fondo balsámico donde se despliegan una fruta negra madura, sutiles notas especiadas y lácteas que vienen animadas por pinceladas de pimienta negra. La boca es todo volumen y elegancia con sus taninos amplios, redondos que imprimen una sensación amable a la vez que un final de cata muy largo y sostenido. Esa estructura tánica nace de parcelas singulares, uvas bien maduras y de una vinificación minuciosa y artesanal. De ahí esa ecuación tan armoniosa entre contundencia y delicadeza.

Disfruten la cata en cada sorbo, son tantas las sensaciones que atesora este Gaudium. Y toda una experiencia al alcance de toda sensibilidad.

Un gran vino de estilo y elegancia inconfundibles.

ORO

THE RIOJA
MASTERS 2024

98 GUÍA GOURMETS

93 GUÍA PEÑIN

94 WEIN PLUS

Servicio a: 15° C.
Graduación: 14% Vol.

Vino apto
para veganos

