



VIÑEDOS - RENDIMIENTOS

Selección de pequeñas parcelas, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos en viñas viejas vendimiadas a mano.

AÑADA

La añada 2018 se desarrolló dentro de un año húmedo de abundantes precipitaciones en invierno y en la primavera, creando unas reservas hídricas óptimas para asegurar un ciclo vegetativo favorable ante un verano que resultó caluroso y seco.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con sub-suelo ferroso y más calizo en Rioja Alavesa.

VENDIMIA

Totalmente manual, priorizando el orden de vendimia en función de la maduración de cada selección o zona de cada pueblo.

VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan con esmero para proceder a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada. La maceración con los hollejos se prolonga hasta 20 días con el fin de extraer color, aromas y densidad en boca. La fermentación maloláctica se completa entre barrica nueva y depósito de acero inoxidable, según las parcelas y zonas de origen. Cuando termina, los vinos reposan en barricas y se trasiegan cada 6 meses.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%). Las barricas se distribuyen entre un 25% de roble nuevo, 25% con paso de dos vinos, y el otro 50 % donde reposaron tres a cuatro vinos máximo.

AFINADO EN BOTELLA

1 año mínimo de botellero en Bodega antes de su lanzamiento.

NOTA DE CATA

Bonita capa con destellos luminosos. Nariz de finas notas de madera tostada y especias, que engarzan con una fruta roja confitada sobre fondo de regaliz. En boca destaca una amplia sensación de volumen, con un fondo de fruta madura y unos taninos suaves y elegantes. Final de cata largo y sedoso. Temperatura de servicio 16 °C.

Graduación alcohólica: 13,5% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Noviembre 2021

VARIEDADES

Tempranillo mayoritariamente, con pequeños aportes de Garnacha Tinta y Graciano

ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Costa,
Emilio González & Manuel Iribarnegaray

