

Crianza

UN TINTO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2020D.O.CA
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo y otras variedades.

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.

SUELOS

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

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

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

VENDIMIA

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

**ENÓLOGOS BODEGA**

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

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.

TIEMPO 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.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2023.

Notas de cata

Color rubí con capa y ribete de intensidad media. Nariz profunda de fruta negra que alterna con un entramado balsámico, de madera fina y delicada, perfectamente integrada. Matices que juegan una partidura de hábil armonía. Buqué de suaves notas de cuero fino y de alguna nota mentolada que brinda frescura a la cata.

Vino con potencia moderada que llama a disfrutarlo copa a copa. De tanino redondo, juguetón, resulta goloso en su paso en boca y arroja una agradable frescura. Tiene el talento de brindar una elegante armonía a una carga tánica y aterciopelada.

93 GUÍA GOURMETS

90 GUÍA PROENSA

Servicio a: 16° C.
Graduación: 14% Vol.Vino apto
para veganos