

Crianza

UN TINTO PARA DISFRUTAR COMO QUIERAS

2021

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

Tempranillo y otras variedades.

**AÑADA 2021**

Año 2021 con un 30% más de lluvias de media, pero con una distribución irregular. Mes de febrero muy cálido, la brotación de la viña tuvo lugar en fechas normales, de forma regular y generalizada. Un mes de mayo cálido y poco húmedo aceleró el desarrollo vegetativo y control del estado sanitario de sus primeras fases. Junio lluvioso, seguido de un periodo de 10 semanas de lluvias puntuales y temperaturas idóneas para las viñas. Inicio de septiembre lluvioso, favoreciendo la maduración óptima. Le siguieron unas temperaturas moderadas y condiciones secas, permitiendo una vendimia lenta, pausada y permitiendo escoger el fruto en su momento óptimo de maduración (finales de septiembre a finales de octubre).

**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 bodega 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.

**Notas de cata**

Color rubí con capa y ribete de intensidad media. Nariz fresca, alterna notas balsámicas con frutas negras. Su fondo especiado deja aparecer un delicado roble y notas sutiles de regalaz que se funden en una amable complejidad en cata. La boca deja un bonito volumen, se desenvuelve con taninos aterciopelados a lo largo de la degustación. El final en cata es sabroso, refrescado por puntitos mentolados y balsámicos en vía retronasal. Es un vino muy resuelto, lleno de matices, amable, resulta muy versátil para alegrar y compartir buenos momentos.