

*Excellens Cuvée*

TINTO CRIANZA DE FINOS Matices

2021

D.O.C.A.  
RIOJA

## VARIETADES DE UVA

Tempranillo.

## AÑADA 2021

El 2021 fue un año más húmedo de lo normal (+30%), aunque con lluvias irregulares. Tras una brotación regular y un desarrollo vegetativo favorable, septiembre aportó agua clave para la maduración, seguido de un periodo seco y moderado que permitió una vendimia lenta y selectiva. El año cerró con noviembre y diciembre fríos y muy lluviosos.

## SUELOS

Suelos determinados por la compleja orografía del término, desde viñas en terrazas cuaternarias de lecho fluvial a pronunciadas laderas pobres de origen terciario.

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas de más de 30 años, procedentes de Rioja Alta. Rendimientos muy bajos.

## VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual. Recogida a medida que la maduración se completa, lo que obliga a pasar varias veces en aquellos viñedos de alturas o exposiciones diferentes.



## ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González  
& Manuel Iribarnegaray.

## VINIFICACIÓN

Racimos despalillados con suavidad. Fermentación alcohólica y larga maceración pelicular, en depósito de acero inoxidable con temperaturas controladas. Fermentación malo-láctica en depósito de acero inoxidable en un porcentaje y la mayoría en barrica nueva.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

14 meses en barricas nuevas y de un vino, de roble francés y americano, de tostado medio que proporciona una suave complejidad y taninos sabrosos.

## AFINADO EN BOTELLA

12 meses mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

*Notas de cata*

Color rubí intenso, con capa media-alta.

Nariz expresiva donde se conjuga una multitud de capas superpuestas ricas en matices y complejidad. Los aromas descubren notas a fruta madura, ciruelas, moras negras sobre un sostén de regaliz. A medida que el vino se va abriendo van saltando notas especiadas como el clavo y la pimienta negra que dan el toque de disfrute a la cata. Entrada rotunda en boca, con un tanino muy presente que viene suavizado por una fruta rica y sabrosa. Vino amplio, largo y goloso donde los taninos bien trabajados traman mucho placer a la cata. El final de boca complejo, largo y lleno de matices. Nuestra atención va oscilando entre las notas especiadas, recuerdos a fino roble y notas balsámicas, que invitan a la deliciosa experiencia de cata.

Servicio a: 16-17° C.  
Graduación: 14 % Vol.Vino apto  
para veganosSUSTAINABLE  
WINERIES  
for Climate Protection