

Excellens Gran Reserva

GRAN VINO DE PERFIL ELEGANTEMENTE
CLÁSICO, ELABORADO EXCLUSIVAMENTE
EN GRANDES AÑADAS

2018

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

AÑADA 2018

El año 2018 fue un año ligeramente cálido, con temperaturas entre 1,5 y 2°C por encima de la media histórica. Pero lo que más condicionó la añada fue la helada ocurrida en la madrugada del 28 de abril y que afectó mucho a las viñas brotadas, mermando en gran medida la cantidad de cosecha de la añada. Esta adversidad, junto con unas precipitaciones más bajas que la media, hicieron que fuese una añada con unos rendimientos extraordinariamente bajos pero de una grandísima calidad.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcareo, de profundidad baja y muy pobres.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección especial de viñas viejas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, con edades entre de 65 y 85 años. Rendimientos muy bajos por el escaso vigor y edad de las cepas, estando entre los 3.000 y 4.500 kg/ha. Añada formada por la variedad Tempranillo, proveniente de viñedos plantados a varias altitudes en Cenicero, Elciego y Laguardia.

VENDIMIA

Vendimia tardía en octubre. Parcela a parcela, totalmente manual.



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

VINIFICACIÓN

Racimos despalillados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada hasta 30 días, con el fin de extraer color, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés o en depósito de acero inoxidable, según las partidas de vino. Una vez terminada la fermentación maloláctica, todos los vinos pasan a barrica, con trasiego cada 6 meses.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

De 24 a 26 meses, dependiendo del origen del viñedo y de las partidas de barricas. Barricas de roble francés nuevo y de segundo vino.

AFINADO EN BOTELLA

4 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

Notas de cata

Color profundo con ribetes levemente atejados.

Complejo en nariz, con series aromáticas que se van superponiendo a medida que el vino se abre en la copa. En primer lugar, aparecen recuerdos a ciruela compotada con unas notas suaves de evolución que nos llevan a higos maduros. A continuación, gana presencia el peso de la madera, con un recuerdo a roble fino, apareciendo al final un recuerdo lácteo dulzón que aporta muchos matices en cata

Tanino consistente y trabajado, que aporta sensaciones de mayor juventud a la esperada y hace que el vino no tenga altibajos al ser degustado. Voluminoso y complejo, la ausencia de aristas permite que sea disfrutado sin complejos y sin fatiga.

El final de cata es largo y complejo, con un predominio de notas de suave evolución acompañadas de un fondo especiado que aporta la madera.

En su conjunto es un vino que se deja disfrutar, sin perder su identidad ni su personalidad.

Servicio a: 17° C.
Graduación: 14% Vol.

Vino apto
para veganos

