

Excellens Gran Reserva

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

2019

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

AÑADA 2019

Año templado y húmedo.
Brotación adelantada gracias a la
humedad y temperaturas benignas
en primavera. Verano duro con
calor fuerte y sequía, aliviada por
tormentas puntuales.
Periodos secos, de gran sanidad
vegetativa, que desembocan en
una maduración óptima.
Vendimia pausada y gradual,
gracias a un increíble buen tiempo
y sin tormentas.

SUELOS

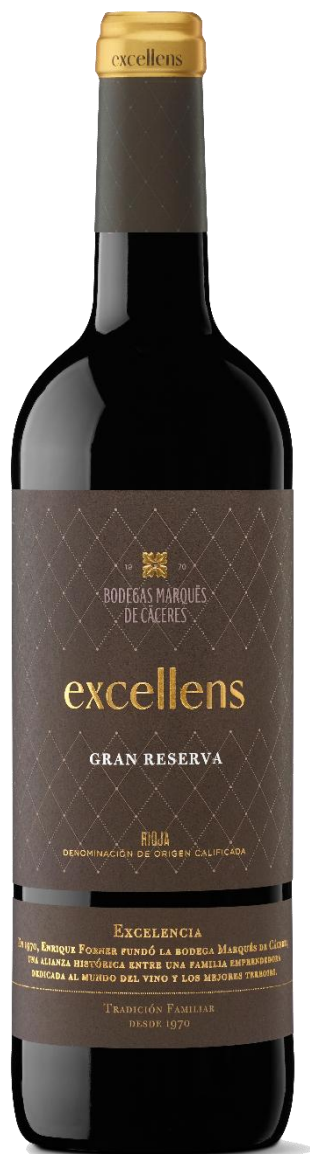
Mayormente arcilloso-calcáreo, de
profundidad baja y muy pobres.

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.

Vino intenso y lleno de matices, con una nariz que evoluciona al oxigenarse el vino. Con una entrada en donde dominan las sensaciones a mermelada de fruta negra, sigue un recuerdo muy suave a uvas pasas entremezcladas con un recuerdo a maderas nobles. El fondo especiado, y las notas propias a su edad aportan complejidad e interés al vino, haciéndolo apetecible y juguetón. En boca mantiene mucha potencia, con un tanino todavía muy vivo. A pesar de ello, el tanino polimerizado aporta mucho volumen y sostiene al vino en cata, sin aristas o sequedad. 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: 14,5% Vol.

Vino apto
para veganos

