

Gran ReservaGRAN VINO DE PERFIL ELEGANTEMENTE
CLÁSICO, ELABORADO EXCLUSIVAMENTE EN
GRANDES AÑADAS**2016**D.O.C.A.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo y otras variedades.

AÑADA 2016

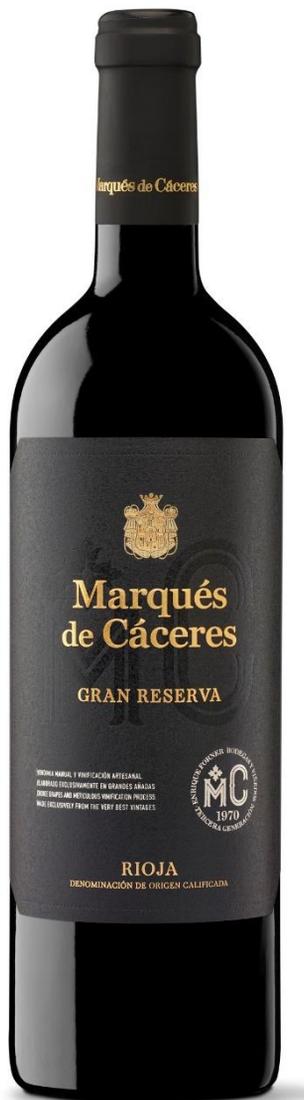
Precipitaciones abundantes, sobre todo anteriores a brotación, dieron lugar a un buen comienzo de ciclo fenológico con suficiente reserva hídrica. En septiembre, en plena maduración hubo una subida general de temperaturas e insolación, lo que aseguró una maduración completa y equilibrada, dando lugar a mostos ricos en azúcares y estructura polifenólica.

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 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 mayoritariamente por la variedad Tempranillo, proveniente de viñedos plantados a varias altitudes en Cenicero, Elciego y Laguardia. Complementa esta añada unos pequeños porcentajes de Garnacha tinta y Graciano. La uva Garnacha tinta procede específicamente de viñedos de Rioja Alta, con el fin de lograr finura y frescor a la vez que estructura. El Graciano se recoge mayormente en Elciego, donde conseguimos ese carácter singular de delicadeza, "gracia", viveza y color.

**ENÓLOGOS BODEGA**Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.**VENDIMIA**

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

VINIFICACIÓN

Racimos despallados 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.

COMERCIALIZACIÓN

Noviembre 2023.

Notas de cata

Color profundo con ribetes levemente atejados. Nariz compleja, con notas de fruta muy madura (higos) enlazada con un fondo de madera noble. Aparecen notas especiadas y de cuero fino que lo hacen más interesante, proporcionando un conjunto armónico muy complejo y lleno de matices. Empiezan a notarse ciertas sensaciones de evolución en el vino, que se mantiene muy entero a pesar de su edad. Entrada potente, con un comportamiento sorprendente. Ágil en boca a pesar de su edad, tiene un tanino redondo y goloso que le aporta volumen y lo sostiene a lo largo de la cata. Mantiene una notable viveza y frescura a pesar de su edad. Final de cata largo, que evoluciona en un postgusto lleno de matices donde predominan las notas especiadas.

95 GUÍA PROENSA

93 TIM ATKIN

92 GUÍA PEÑÍN

Servicio a: 17° C.
Graduación: 14% Vol.Vino apto
para veganos

**SUSTAINABLE
WINERIES**
for Climate Protection