

Gran Reserva

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

2018

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y otras variedades.

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-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. 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.

Notas de cata

Color profundo donde se dibujan ribetes levemente atejados. Nariz agradable con notas suaves dotadas de la complejidad de una crianza muy cuidada. Sus años dejan vivos recuerdos a fruta negra compotada y una madera fina y delicada. El vino gana complejidad a medida que se oxigena, apareciendo un fondo especiado y notas lácteas en una línea armónica. Mantiene potencia y vigor en boca. Su tanino es consistente y bien domado por el tiempo y por el buen trabajo de su largo elaboración y crianza. Este agra Reserva se declara todo en armonía: un final de cata largo y complejo, una golosa fruta madura y maderas nobles. Sin duda, expresa una madura vitalidad con personalidad

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

Vino apto
para veganos

