

Gran Reserva

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

2019

D.O.C.A.
RIOJA

VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y otras variedades.

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 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 con ribetes levemente atejados.

Nariz compleja, en donde las notas de evolución propias de su edad se funden con un fondo de mermelada de frutos silvestres. Una base especiada aporta continuidad en cata, con maderas nobles y un recuerdo a pimienta y clavo. Al evolucionar en copa gana expresividad, mostrando que las sensaciones descritas conviven en armonía y aportan matices que hacen el vino más interesante cada vez que se vuelve a catar.

Potente y sostenido en boca, con un tanino redondo y largo que le da consistencia y profundidad al vino. Su tanino dulce es capaz de aunar empaque con delicadeza, dejando un final de cata suave y goloso en donde los aromas terciarios predominan en vía retronasal.

Servicio a: 17° C.
Graduación: 14,5% Vol.

Vino apto
para veganos

