

*Reserva*ELABORADO EXCLUSIVAMENTE EN LAS  
MEJORES AÑADAS

2018

D.O.C.A.  
RIOJA

## VARIEDADES DE UVA

Tempranillo y otras variedades.

## AÑADA 2018

La añada 2018 se desarrolló dentro de un año húmedo de abundantes precipitaciones en invierno y en la primavera, creando unas reservas hídricas óptimas para asegurar un ciclo vegetativo favorable ante un verano que resultó caluroso y seco.

## SUELOS

Fundamentalmente arcilloso-calcareo. Parcelas de Rioja Alta con subsuelo ferroso y Rioja Alavesa con origen calizo.

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de viejos viñedos, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos, inferiores a 5.000 kg/ha.

## VENDIMIA

Vendimia a mano, decidiendo meticulosamente el momento óptimo de recogida para cada parcela y cada variedad.



## 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 con el fin de extraer color profundo, aromas elegantes y estructura tánica envolvente y suave. Fermentación malo-láctica en barrica de roble y depósito de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación malo-láctica, este vino pasa a barricas de roble francés de grano fino.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

20 meses en barricas de roble francés, repartidos a partes iguales entre barricas nuevas y barricas de uno y dos años, con trasiegos cada 5 meses.

## AFINADO EN BOTELLA

2 años como mínimo antes de su comercialización.

## COMERCIALIZACIÓN

Noviembre 2023.

*Notas de cata*

Brilla su tono rubí oscuro. Intenso y complejo en nariz, con multitud de sensaciones perfectamente enlazadas. Notas de frutas negras computadas, suave lácteo, coco y moka se van salteando sobre un fondo de madera y balsámico que se unen en una armoniosa estructura.

La boca resulta sabrosa, arroja volumen con sus taninos fundidos y un ligero postgusto especiado que recuerda el eucalipto. Este gran vino expresa la fruta golosa, matices especiados y revela la gran personalidad de su origen.

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

95 GUÍA PROENSA

94 GUÍA GOURMETS

92 MUNDUS VINI/MED ORO

92 TIM ATKIN

91 GUÍA PEÑÍN

Vino apto  
para veganos

