

**EDICIÓN ESPECIAL SIMOF**

Botella de colección de nuestro tinto de autor Generación MC 2021 con motivo de la nueva edición del Festival de Moda Flamenca

**2025** D.O.C.A.  
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo.

**AÑADA 2021**

Año 2021 con un 30% más de lluvias de media, pero con una distribución irregular. Mes de febrero muy cálido, la brotación de la viña tuvo lugar en fechas normales, de forma regular y generalizada. Un mes de mayo cálido y poco húmedo aceleró el desarrollo vegetativo y control del estado sanitario de sus primeras fases. Junio lluvioso, seguido de un periodo de 10 semanas de lluvias puntuales y temperaturas idóneas para las viñas. Inicio de septiembre lluvioso, favoreciendo la maduración óptima. Le siguieron unas temperaturas moderadas y condiciones secas, permitiendo una vendimia lenta, pausada y permitiendo escoger el fruto en su momento óptimo de maduración (finales de septiembre a finales de octubre).

**SUELOS**

Mayormente arcilloso-calcáreo, con algunas vetas calizas, en pequeños viñedos seleccionados de los mejores términos de Rioja Alavesa y Rioja Alta.

**VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS**

Pequeñas parcelas plantadas de viñas viejas de 65 a 90 años. Bajos rendimientos en parcelas escalonadas en varias altitudes que oscilan entre 400 y 550 m sobre el nivel del mar en Rioja Alta, y de 380 a 500 m en Rioja Alavesa.

**VENDIMIA**

Totalmente manual en cajas de 15 kg. Cada parcela, de cada zona, de cada pueblo se vendimia por separado en el momento que consideramos ideal para vendimiar, tanto por analíticas de laboratorio como por cata de uva.

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

Lenta fermentación alcohólica de 10 a 12 días con grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y pequeñas tinas de madera, con levadura indígena, y temperaturas controladas. Suaves remontados para extraer intensidad aromática, color y taninos, pero nunca llegar a sobre-extracción. Maceración prolongada hasta casi 30 días. Se realiza una ligera micro-oxigenación hasta que empiece la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés. Al finalizar este proceso, se trasiega para su reposo en barricas de unos 12 meses complementarios aproximados, dependiendo de la parcela de donde proviene la uva, pues la separación por origen se mantiene en pequeños lotes hasta justo la hora de prepararlo para el embotellado.

**TIEMPO TOTAL EN BARRICA**

15 meses aproximadamente en barrica nueva y seminueva, de roble francés.

**AFINADO EN BOTELLA**

6 meses mínimo en botella antes de la fecha de lanzamiento.

**COMERCIALIZACIÓN**

Enero 2025.

**Notas de cata**

Color burdeos intenso con reflejos casi púrpura que anuncian el carácter de concentración y estructura del vino. Nariz potente, intensa y rica con su fruta negra, sus notas de lichi que se enlazan a la perfección a un roble de tostado fino, definido con nuestra precisión. Se llena de matices, pasando de notas lácteas a un fondo de dulce canela y especias algo exóticas que se funden en un equilibrio magistral. En nariz destaca su intensidad, tiene toda la personalidad del joven talento que arroja la viva expresión de cualidades tan diversas. Resulta contundente, atractivo y capaz de mostrar de forma simultánea elegancia y dulzura. Tanino muy concentrado, redondo, llena la boca con paso firme, finura y untuosidad.

Final de cata sumamente largo, con un predominio de fruta negra salvaje en vía retronasal. Despierta los sentidos en su largo paso largo en boca, este gran vino de perfil moderno satisface plenamente a los disfrutones.

97 GUÍA PROENSA

96 GUÍA GOURMETS

94 GUÍA ABC

93 TIM ATKIN

91 GUÍA PEÑIN

Servicio a: 14° C.  
Graduación: 14,5% Vol.Vino apto  
para veganos