

MC SIMOF 2015

Édition spéciale Rocío Peralta

2012

A.O.C. RIOJA

Vin d'auteur exclusivement élaboré en excellents millésimes



VARIÉTÉS

Monovariétal, 100 % Tempranillo

SURFACE TOTALE

11,2 hectares en 5 parcelles sélectionnées de la Rioja Alta (commune de Cenicero) et de la Rioja Alavesa (commune de El Ciego)

PRODUCTION LIMITÉE

3000 bouteilles

CENOLOGUES VINS DE CAVE

Fernando Gómez & Fernando Costa

VIGNOBLES-RENDEMENTS

Petites parcelles plantées de vieux vignobles de 65 à 90 ans. Rendement faible de 18 hl/ha en moyenne. Parcelles étalées sur différentes altitudes entre 400 et 550 m dans la Rioja Alta, et entre 380 et 500 m dans la Rioja Alavesa.

SOLS

Principalement argilo-calcaires sur les parcelles situées à El Ciego (Rioja Alavesa) et à Cenicero (Rioja Alta).

CLIMAT DOMINANT

Atlantic, de type tempéré, avec des saisons différenciées.

Dans la Rioja Alta, la pluviométrie est égale à 441 litres/m². Température moyenne annuelle de 13,2°C et ensoleillement supérieur à 2000 heures. Dans la Rioja Alavesa, l'ensoleillement est similaire. Pluviométrie de 626 litres/m² (fluctuant de 500 à 700 litres dans les zones les plus élevées). Température moyenne annuelle de 12,1°C.

Ces conditions permettent une réserve d'eau optimale en hiver et un stress modéré des vignes en été, optimisant ainsi la maturité et l'intégration des polyphénols.

VENDANGES

Vendanges réalisées à la main, parcelle par parcelle, puis placées en boîtes de 15 kg. Les raisins sont gardés dans une chambre à 5-6°C pendant 2 jours. Ils subissent ensuite deux processus de sélection ; d'abord sur une table de tri manuel et puis sur une seconde table de tri par vibration.

VINIFICATION

Lente fermentation alcoolique allant de 10 à 12 jours avec les grappes entières dans de petits réservoirs en inox avec de la levure indigène, à une température maximale de 28°C. Remontage doux afin d'extraire l'intensité aromatique, la couleur et les tannins. Macération prolongée jusqu'à 30 jours. Une légère micro-oxygénation est effectuée avant la fermentation malolactique dans des fûts neufs de chêne français fendu à torréfaction moyenne. Au terme de ce processus de 3 mois, le vin est soutiré et réservé en barrique pendant 12 mois supplémentaires.

TEMPS TOTAL EN FÛTS

15 mois en fûts neufs de chêne français fendu.

VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE

6 mois au minimum en bouteille avant la commercialisation.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe couleur cerise noire. Fragrance en nez dominée par les fruits des bois noirs aux nuances subtilement épicées d'une vanille douce sur un fond de notes grillées. Bouche dense, gourmande, ample et persistante.

Servir à 14°C. - Degré d'alcool : 14 % vol.

COMMERCIALISATION

Février 2015