

MC SIMOF 2017

Edición Especial Juana Martín

2014

D.O.Ca. RIOJA

Vino de autor exclusivamente elaborado en añadas excelentes



VARIETADES

Mono-varietal, 100% Tempranillo

SUPERFICIE TOTAL

11,2 hectáreas en 5 parcelas seleccionadas en Rioja Alta (municipio de Cenicero) y Rioja Alavesa (municipio de El Ciego)

PRODUCCIÓN LIMITADA

2.500 botellas.

ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas plantadas de viñas viejas de 65 a 90 años. Bajos rendimientos de una media de 18 HL/ha. 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.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo en nuestras parcelas de Elciego (Rioja Alavesa) y Cenicero (Rioja Alta).

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

En Rioja Alta: Pluviometría de 441 litros/m². Temperatura media anual de 13,2°C e insolación superior a 2.000 horas. En Rioja Alavesa: Misma insolación. Pluviometría de 626 litros/m² (varía de 500 a 700 litros en partes más altas). Temperatura media anual de 12,1°C.

Estas condiciones permiten una retención hídrica óptima en invierno y un estrés moderado de la viña en verano, optimizando la maduración e integración de los polifenoles.

VENDIMIA

Totalmente manuales en cajas de 15 kg, parcela a parcela. Las uvas se mantienen en cámara a 5-6°C durante 2 días. Se procede después a una doble selección (por mesa de selección manual y mesa de selección por vibración).

VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de 10 a 12 días con grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable con levadura indígena, temperatura máxima de fermentación de 28°C. Suave remontaje para extraer intensidad aromática, color y taninos. Maceración prolongada hasta 30 días. Se realiza una ligera micro-oxigenación hasta que empiece la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés hendido de tostado medio. Al finalizar este proceso de unos 3 meses, se trasiega a barrica para su reposo de 12 meses complementarios.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

15 meses en barrica nueva de roble francés hendido.

AFINADO EN BOTELLA

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

NOTA DE CATA

Capa muy cubierta, con reflejos oscuros. Aromas intensos salpicados de notas a picota, frambuesa, eucalipto y especias que le dan complejidad. La boca se revela sabrosa, recoge la amplitud de su trama tánica que se enriquece de la fruta negra y de unas notas tostadas. Paso goloso en boca con un final fresco y decidido.

Servir a 14°C. - Graduación alcohólica: 14% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Febrero 2017