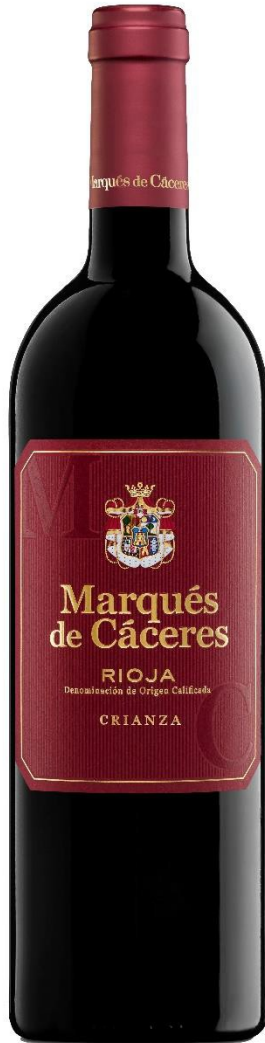


VIEILLISSEMENT

2015

A.O.C. RIOJA



VARIÉTÉS

85% Tempranillo, 10% Garnacha
rouge, 5% Graciano

CÉNOLOGUES VINS DE CAVE

Fernando Costa,
Emilio González & Manuel Iribarnegaray

VIGNOBLES-RENDEMENTS

Sélection de petites parcelles, provenant de Rioja Alta et Rioja Alavesa. Rendements bas, inférieurs à 6 000 kg/ha.

MILLÉSIME

2015 a été, jusqu'ici, la seconde vendange la plus précoce de l'histoire en appellation d'origine et cela marque beaucoup les vins et leurs nuances. L'automne et l'hiver ont été très pluvieux, ce qui a laissé une assez grande réserve d'eau dans la terre. À partir de mai, des températures et des vents chauds sont arrivés qui ont largement fait avancer la phénologie de la vigne. L'été a été extrêmement chaud, avec des orages. Tout cela, conjointement avec la réserve hivernale d'eau dans les vignes, fit que le cycle se déroule à grande vitesse, avançant jusqu'à plus de 15 jours les dates moyennes de la zone. Ainsi, à la mi-septembre, nous étions déjà en train de vendanger les parcelles destinées à ce vin. Une année de maturations rapides et complètes, avec des degrés élevés et une très bonne expression fruitière.

SOLS

Principalement argileux-calcaires. Parcelles de Rioja Alta avec sous-sol ferreux.

VENDANGES

Entièrement à la main, la priorité dans l'ordre des vendanges étant donnée en fonction de la maturation de chacune des différentes zones.

VINIFICATION

Les grappes soigneusement égrenées sont amenées à la fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable avec température contrôlée. Macération pelliculaire prolongée jusqu'à 20 jours, dans le but d'extraire plus de couleur, d'arôme et de structure tannique. Fermentation malolactique en fûts neufs ou en cuves en acier inoxydable, selon les parcelles et zones d'origine. Une fois la fermentation malolactique terminée, tous les vins passent dans des fûts avec soutirage tous les 6 mois.

SÉJOUR TOTAL EN FÛT

12 mois en fûts de chêne français (60%) et américain (40%). Les fûts dans lesquels se fait le vieillissement sont : 25% de fûts neufs, 25% de fûts à deux vins, 25% de fûts à trois vins et 25% de fûts à quatre vins maximum.

AFFINÉ EN BOUTEILLE

1 an minimum avant la date de commercialisation.

NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe avec touches lumineuses. Nez éclaboussé de notes épicées douces et bois fin sur un fond onctueux de petits fruits rouges. Gouleyant en bouche, frais, sa trame tannique se confond avec le fruit mûr et frais dans un ensemble aimable. Long, savoureux en fin de dégustation.

Température de service 16 °C.

Degré d'alcool : 14% Vol.

COMMERCIALISATION

Octobre 2018