

SIMOF 2018

Loli Vera Limitierte Auflage

MC 2015

—◆—
D.O. Ca.
(Qualifizierte
Herkunftsbezeichnung) RIOJA

*Neue Generationen junger Weine, die ausschließlich in
ten Jahrgängen erzeugt werden.*



TRAUBENSORTE
100 % Tempranillo
REBFLÄCHE

5 ausgewählten Parzellen in der Rioja Alta (Cenicero) und der Rioja Alavesa (El Ciego), die sich auf 11,2 Hektar verteilen.

LIMITIERTE HERSTELLUNG
6.200 Flaschen

21 neue Fässer aus französischer Eiche

WINZER MIT PREMIUMWEINEN
Fernando Costa, Fernando Gomez & Emilio González

WEINBERGE UND ERTRÄGE

Kleine Parzellen, auf denen sich 65 – 90 Jahre alte Weinberge befinden, die geringe Ernten bescheren. Parzellen, die sich in mehreren Höhenlagen verteilen: Sie liegen in der Rioja Alta 400 – 550 m und in der Rioja Alavesa 380 – 500 m über dem Meeresspiegel.

BÖDEN

Hauptsächlich Lehm und Kalk in unseren Parzellen in Elciego (Rioja Alavesa) und Cenicero (Rioja Alta).

VORHERRSCHENDES KLIMA

Mildes, atlantisches Klima mit ausgeprägten Jahreszeiten.

Rioja Alta: Niederschlag von 441 l/m². Jahresdurchschnittstemperatur von 13,2 °C, Sonnenstunden in der Regel mehr als 2.000 Stunden. Rioja Alavesa: Gleiche Anzahl an Sonnenstunden. Niederschlag von 626 l/m² (schwankt in den höchsten Lagen zwischen 500 und 700 Litern). Jahresdurchschnittstemperatur von 12,1 °C.

Das Niederschlags- und Temperaturmuster führt im Winter zu optimalen Wasserreserven und im Sommer zu mäßigem Stress für die Weinberge. Dieser leicht verringerte Wassermangel geht im Sommer tagsüber mit zahlreichen Sonnenstunden und in der Nacht mit kühleren Temperaturen einher, was die optimale Reife und Integration von Polyphenolen begünstigt.

TRAUBENLESE

100 % manuell in Kisten à 15 kg, parzellenweise. Die Trauben werden 2 Tage lang bei 5 – 6 °C in Kühlschränken aufbewahrt und durchlaufen anschließend zwei Auswahlprozesse; zuerst erfolgt eine manuelle Auswahl am Sortiertisch, gefolgt von der zweiten Auswahl unter Verwendung eines vibrierenden Sortiertisches.

WEINERZEUGUNG

Langsame alkoholische Gärung für 10 – 12 Tage mit ganzen Trauben in kleinen Edelstahltanks und natürlicher Hefe bei einer Höchsttemperatur von 28 °C. Schonendes Pumpen des Saftes über die Schalen, um maximale Aromen, Farbe und Tannine zu erhalten. Verlängerte Mazeration bis zu 30 Tagen. Mikrooxygenierung in geringer Dosis, bis die malolaktische Gärung in neuen, mittel getoasteten Fässern aus französischer Eiche einsetzt. Dieser Prozess kommt nach ca. 3 Monaten zum Abschluss, wenn der Wein umgefüllt wird. Die Reifung beginnt im Fass für weitere 12 Monate.

GESAMTZEIT IM FASS

15 Monate im neuen Fass aus französischer Eiche.

REIFUNG IN DER FLASCHE

Mindestens 6 Monate vor der Markteinführung

DEGUSTATIONSNOTIZ

Intensive, kräftige, dunkle, kirschrote Farbe. Ausdrucksstarkes, klares Bouquet von reifen Trauben und schwarzen Waldfrüchten mit blumigen Noten. Fleischig und köstlich im Mund mit einer angenehmen Fülle, die von seiner Tanninstruktur herrührt und durch dunkle Beerenfrüchte sowie Röstaromen abgerundet wird. Ein Wein mit Charakter, Körper und einer guten Länge. Bei 14 °C servieren. Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

MARKTEINFÜHRUNG Februar 2018