

SIMOF 2018

Édition limitée Loli Vera

MC 2015



A.O.C. RIOJA

Vin jeune de nouvelle génération exclusivement élaboré en excellents millésimes



VIGNOBLES-RENDEMENTS

Petites parcelles plantées de vieux vignobles de 65 à 90 ans. 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

Atlantique, 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.

Ce modèle de précipitations et de températures permet d'atteindre des réserves d'eau optimales en hiver et un stress modéré des vignes en été. Le léger manque d'eau s'associe au grand ensoleillement durant l'été en journée, avec des températures plus froides la nuit, qui favorisent la bonne maturité et l'intégration des polyphénols.

VENDANGES

100 % manuelles, parcelle par parcelle, puis placées en boîtes de 15 kg. Les raisins sont gardés dans des chambres 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 à torréfaction moyenne. Au terme de ce processus d'environ 3 mois, le vin est soutiré et réservé en barriques pendant 12 mois supplémentaires.

TEMPS TOTAL EN FÛTS

15 mois en fûts neufs de chêne français.

VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE

6 mois au minimum avant la commercialisation.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin à la couleur rouge cerise sombre, intense et dense. Bouquet expressif et bien défini de raisins mûrs et de fruits rouges et noirs, ponctué de quelques notes florales. Enveloppant et délicieux en bouche avec une agréable abondance grâce à sa structure tannique réhaussée par les baies noires et les notes grillées. Un vin de caractère ayant du corps et une bonne longueur.

Servir à 14°C - Degré d'alcool : 14,5 % vol.

COMMERCIALISATION

Février 2018



VARIÉTÉ

100 % Tempranillo

SURFACE TOTALE

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

PRODUCTION LIMITÉE

6200 bouteilles
21 fûts de chêne neufs

CÉNOLOGUES VINS DE CAVE

Fernando Costa, Fernando Gomez & Emilio González

