

# SIMOF 2019

Édition limitée Aurora Gaviño

2016

A.O.C. RIOJA

*Vin d'auteur exclusivement élaboré en excellents millésimes*



## VARIÉTÉS

Monovariétal, 100 % Tempranillo

## SUFACE TOTALE

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

## SIMOF 2019

Édition limitée de 2500 bouteilles

## CENOLOGUES VINS DE CAVE

Fernando Costa, Manuel Iribarnegaray  
& Emilio González

## VIGNOBLES-RENDEMENTS

Petites parcelles plantées de vieux vignobles de 65 à 90 ans. Des faibles rendements dans des parcelles étalées sur différentes altitudes allant de 400 à 550 m dans la Rioja Alta, et de 380 à 500 m dans la Rioja Alavesa.

## SOLS

Principalement argilo-calcaires dans 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/m<sup>2</sup>. 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/m<sup>2</sup> (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 barriques pendant 12 mois supplémentaires.

## TEMPS TOTAL EN FÛTS

15 mois en fûts neufs de chêne français fendu.

## VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE

6 mois au minimum avant la commercialisation.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Sa couleur profonde reflète la détermination d'un style quelque peu impétueux. Le nez dévoile des notes fraîches de fruits noirs, de chêne onctueux, et de fines touches grillées. Sa bouche reste fidèle à l'expression des vins rouges de nouvelle génération, où l'essence des vieilles souches exprime avec des saveurs franches le volume des tanins denses et juteux, avec une bonne vivacité. Tout un jeune talent.

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

## COMMERCIALISATION

Juin 2018