

Reserva

2019

D.O.C.A.
RIOJAELABORADO EXCLUSIVAMENTE EN LAS MEJORES
AÑADAS**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo y otras variedades.

AÑADA 2019

Año templado y húmedo. Brotación adelantada gracias a la humedad y temperaturas benignas en primavera. Verano duro con calor fuerte y sequía, aliviada por tormentas puntuales. Periodos secos, de gran sanidad vegetativa, que desembocan en una maduración óptima. Vendimia pausada y gradual, gracias a un increíble buen tiempo y sin tormentas.

SUELOS

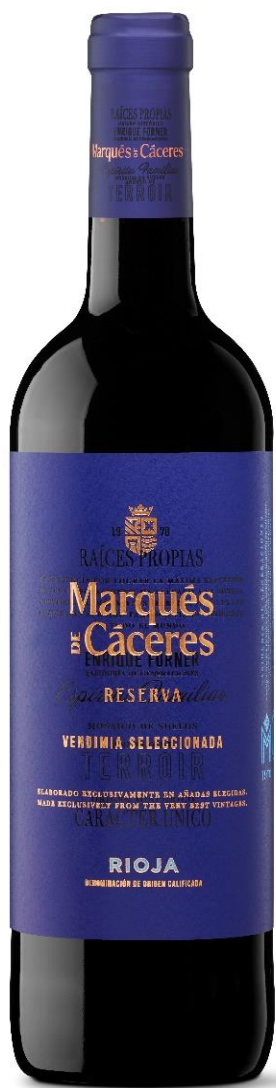
Fundamentalmente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con subsuelo ferroso y Rioja Alavesa con origen calizo.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de viejos viñedos, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos, inferiores a 5.000 kg/ha.

VENDIMIA

Vendimia a mano, decidiendo meticulosamente el momento óptimo de recogida para cada parcela y cada variedad.

**ENÓLOGOS BODEGA**Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.**VINIFICACIÓN**

Racimos despalillados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada con el fin de extraer color profundo, aromas elegantes y estructura tánica envolvente y suave. Fermentación malo-láctica en barrica de roble y depósito de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación malo-láctica, este vino pasa a barricas de roble francés de grano fino.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

20 meses en barricas de roble francés, repartidos a partes iguales entre barricas nuevas y barricas de uno y dos años, con trasiegos cada 5 meses.

AFINADO EN BOTELLA

2 años como mínimo antes de su comercialización.

Notas de cata

Color granate oscuro y brillante. Vino muy profundo en nariz, potente y delicado. Brinda todos los matices de su gran personalidad: madera noble, delicadamente especiada, notas a vainilla y cacao sobre un fondo de fruta negra, trazos de regaliz y monte bajo que le confieren mucho carácter y elegancia.

Gran expresión a la cata, resalta con volumen y finura en el paso en boca que se hace largo, con ricos sabores de fruta de bosque entramada con bonitos tostados. Vino de gran clase.

Servicio a: 17° C.
Graduación: 14,5% Vol.Vino apto
para veganos