



## VIÑEDOS - RENDIMIENTOS

Selección de pequeñas parcelas, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos y viñas viejas vendimiadas a mano.

## AÑADA

El año 2017 fue un año ligeramente cálido, con temperaturas entre 1,5 y 2°C por encima de la media histórica. La madrugada del 28 de abril sufrimos una fuerte helada que afectó mucho a las viñas brotadas, mermando mucho la cantidad de cosecha de la añada. Esta adversidad, junto con unas precipitaciones más bajas que la media, hicieron que fuese una añada con unos rendimientos extraordinariamente bajos pero de una grandísima calidad.

## SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con sub-suelo ferroso y más calizo en Rioja Alavesa.

## VENDIMIA

Totalmente manual, priorizando el orden de vendimia en función de la maduración de cada selección o zona de cada pueblo.

## VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan con esmero para proceder a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada. La maceración con los hollejos se prolonga hasta 20 días con el fin de extraer color, aromas y densidad en boca. La fermentación maloláctica se completa entre barrica nueva y depósito de acero inoxidable, según las parcelas y zonas de origen. Cuando termina, los vinos reposan en barricas y se trasiegan cada 6 meses.

## ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%). Las barricas se distribuyen entre un 25% de roble nuevo, 25% con paso de dos vinos, y el otro 50 % donde reposaron tres a cuatro vinos máximo.

## AFINADO EN BOTELLA

1 año mínimo de botellero en Bodega antes de su lanzamiento.

## NOTA DE CATA

Bonita capa con destellos luminosos. Nariz de finas notas de madera tostada y especias, que engarzan con una fruta roja confitada sobre fondo de regaliz. En boca destaca una amplia sensación de volumen, con un fondo de fruta madura y unos taninos suaves y elegantes. Final de cata largo y sedoso. Temperatura de servicio 16 °C.

Graduación alcohólica: 14% Vol.

## COMERCIALIZACIÓN

Agosto 2020

### VARIEDADES

Tempranillo mayoritariamente, con pequeños aportes de Garnacha Tinta y Graciano

### ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Costa,  
Emilio González & Manuel Iribarnegaray