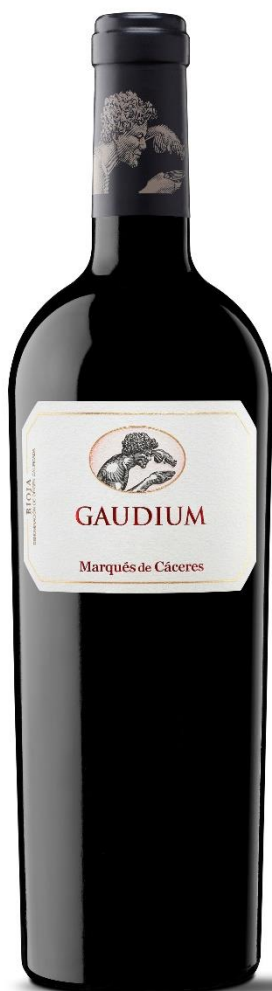


*Gran vino tinto, exclusivamente elaborado
excelentes de viejísimos viñedos.*



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Pequeñas viñas viejas de más de 70 años, alguna de ellas pre-filoxérica de edad superior a los 100 años. Rendimientos inferiores a 1 kg de uva por planta. Parcelas que se escalonan en varias altitudes, oscilando entre 400 y 650 m en Rioja Alta y en terrazas hasta los 740 m en Rioja Alavesa.

SUELOS

Suelos arcilloso-calcáreos sobre roca caliza. Barrancos escarpados que sólo se destinan al cultivo de pequeñas viñas.

AÑADA 2015

Un otoño muy lluvioso y un invierno muy frío y lluvioso propiciaron un arranque en el ciclo fenológico con buenas reservas de agua. La primavera comenzó suave, para subir en mayo las temperaturas frente a la media, provocando unos ritmos de crecimiento de los pámpanos espectaculares. Un verano muy cálido, con tormentas, ayudó aún más a este adelanto en las fechas, llegando a vendimias con casi dos semanas de adelanto. Fue por tanto una añada temprana, con maduraciones completas y grados altos. De gran riqueza polifenólica y aromática, dando lugar a vinos complejos y de muchos matices.

VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg, en pequeños lotes por parcelas. Las uvas se enfrían en cámaras de frío durante unas horas y luego se procede a una minuciosa selección manual racimo por racimo en mesa de selección.

VINIFICACIÓN

Encubado por gravedad, sin bombeo. Lenta fermentación alcohólica de grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de madera con levadura indígena. Maceración prolongada, pero evitando sobre-extracciones. Fermentación malo-láctica en barrica de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

19 meses en barricas de roble francés de grano fino y extra-fino, selección de los mejores bosques, domadas a fuego y terminadas con un respetuoso tostado medio.

AFINADO EN BOTELLA

2 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

NOTA DE CATA

Capa oscura, casi impenetrable. Nariz compleja que ensambla en sinfonía la singularidad de sus pequeñas parcelas para desvelar la riqueza de unos toques balsámicos, guinda negra y deliciosos tostados. Su vinificación artesanal redunda en unos taninos pulidos donde se integran intensos sabores a fruta silvestre, café y chocolate negro. El conjunto desliza en boca con paso firme arrojando la sabrosa elegancia de un gran vino.

Servir a 15°C. Graduación alcohólica: 14,5% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2019

VARIEDADES

95 % Tempranillo
5 % Graciano

SUPERFICIE TOTAL

Minúsculas parcelas seleccionadas en Rioja Alta y Rioja Alavesa.

PRODUCCIÓN LIMITADA

119 barricas nuevas de roble francés.

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray