

Gran vino de elegancia clásica.

Solo elaboramos estos vinos en grandes añadas



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Las uvas proceden de viñedos plantados con cepas viejas de bajo rendimiento, otorgando una buena concentración. Selección parcelaria.

SUELOS

Predominantemente arcilloso-calcáreo. Algunas parcelas con estrato ferroso.

CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS COSECHA 1986

Fue una vendimia muy buena con una producción en torno a 1.200.000 hls. El invierno fue frío y la nieve permaneció en las cimas de las montañas hasta la entrada de la primavera. Esta fue seca seguida por un verano bastante caluroso, lo que resultó en una cosecha en óptimas condiciones. Los vinos producidos presentaron buenos taninos y extracto, muy aptos para el envejecimiento.

VENDIMIA

Totalmente manual, decidiendo las fechas rigurosamente según la maduración de cada parcela, del término municipal y de la variedad.

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración prolongada con los hollejos, pero sin astringencias, con el fin de extraer un color profundo, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en bodega nueva de roble francés. Una vez terminada, todos los vinos pasan a barricas con trasiega cada 6 meses.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

30 meses, en barricas de roble francés nuevo.

AFINADO EN BOTELLA

Mínimo de 5 años, continuando su evolución durante unos 10 años.

NOTA DE CATA

Aromas donde alternan el café, el higo con notas especiadas. En boca se desliza con gracia, sus taninos se muestran suaves, algún fondo de cacao le da profundidad. Final persistente.

IMPORTANTE: Usar un descorchador de láminas debido al estado del tapón. Decantar y airear unos 20-30 minutos máximo antes de su consumo.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO:

El equilibrio de este vino le permite acompañar toda clase de platos, como la caza, carnes en salsa y quesos fermentados o azules.
Temperatura de servicio: 16-18°C

VARIETADES

85% Tempranillo, 10% Mazuelo & 5% Graciano

VIÑEDO

Pequeñas viñas viejas de municipios de Rioja Alta, así como de Rioja Alavesa

ENOLOGO

Fernando Gómez