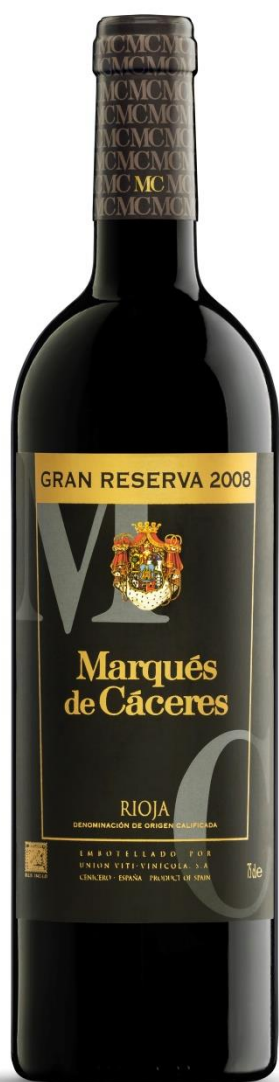


*Solo elaboramos estos vinos en grandes añadas*



#### VARIETADES

85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta & Graciano

#### VIÑEDO

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

#### ENOLOGO

Fernando Gómez, Fernando Costa

#### Fecha de comercialización:

Enero 2013

#### VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección especial de viñas de 35 a 50 años, con algunas parcelas en Rioja Alta de 65 a 85 años.

Rendimientos muy escasos que oscilan de un máximo de 33 Hl/ha a menos de 15 Hl/ha en aquellas parcelas de más de 65 años de edad.

El *Tempranillo* proviene de viñedos plantados entre 400 a 620 metros sobre el nivel del mar en los diferentes términos de Cenicero, Elciego y Laguardia, lo que confiere gran carácter.

La *Garnacha Tinta* se selecciona en los pueblos de Cenicero y Nájera, Rioja Alta, en viñedos expuestos entre 650m y 500m, participando a la finura, frescor y estructura. El *Graciano de Elciego*, aporta delicadeza, "gracia", viveza y color.

#### SUELOS

Predominantemente arcilloso-calcáreo.

#### CLIMA DOMINANTE EN LAS PARCELAS

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

#### VENDIMIA

Totalmente manual, parcela a parcela

#### VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica a temperatura controlada que arranca lentamente a 10°C hasta alcanzar los 28°C. Maceración con los hollejos prolongada de unos 30 días, con el fin de extraer un color denso, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés. Una vez finalizada, todos los vinos pasan a barricas con trasiega cada 6 meses.

#### ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

De 24 a 26 meses. Barricas de roble francés nuevo y de segundo vino

#### AFINADO EN BOTELLA

4 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento

#### NOTA DE CATA ( *Actualizada en 2021* )

Muy entero, potente y con recorrido.

Mantiene notas frescas para su edad. Fruta negra compotada, notas lácteas y avainilladas con toques especiados, clavo.

Boca potente, carnosa, de gran volumen con taninos sabrosos y un paso goloso en boca. Final de cata largo y complejo.

Va ganando complejidad sin entrar en el registro de los vinos más viejos. Este vino es el perfecto exponente de un Gran Reserva de perfil más moderno. Está vivo, está bien dotado y tiene recorrido por descubrir con un mayor reposo en botella.

*IMPORTANTE: Se recomienda decantar unos minutos antes de su consumo.*

**RECOMENDACIONES DE SERVICIO:** Magnífico para acompañar carnes de caza, en salsa o en ragú, cordero a la parrilla o guisado con especias, quesos muy curados, fermentados o azules. Temperatura de servicio: 16-18°C.