



## VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección de parcelas plantadas con cepas viejas de escaso rendimiento para lograr una mayor concentración.

## SUELOS

Predominantemente arcilloso-calcáreos, con estrato ferroso en algunas viñas.

## CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS COSECHA 1995

1995 arrojó una cosecha de 2,17 millones de hls, de gran calidad.

El invierno resultó bastante suave y se adelantó la brotación. La primavera gozó de un clima templado que permitió una floración particularmente buena. El verano caluroso propició una maduración óptima de la uva, con suerte después del 15 de agosto las noches refrescaron permitiendo un lento desarrollo de la maduración. Las lluvias dispersas de los primeros días de setiembre hidrataron la tierra sin exceso. Todo ello favoreció una maduración óptima de la uva que se vendimió de forma escalonada.

## VENDIMIA

Totalmente manual, se deciden las fechas según la maduración de cada parcela, el término municipal y la variedad.

## VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración prolongada con los hollejos, evitando astringencias, con el fin de extraer más color, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en bodega nueva de roble francés. Una vez finalizada, todos los vinos pasan a barricas con trasiego cada 6 meses.

## ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

De 26 a 28 meses en Barricas de roble francés nuevo.

## AFINADO EN BOTELLA

Mínimo de 5 años, con potencial de guardia de otros 10 años.

## NOTA DE CATA

Muy entero, complejo, vivo con gran recorrido.

La nariz refleja un punto de dulzor típico de su evolución con sensaciones intensas: fondo de madera noble, fruta muy madura, aceituna negra y unas notas levemente resinosas.

Volumen en boca con buen recorrido y un punto de juventud. Su amplitud algo "esférica", armoniosa, sin aristas ni sobresaltos brinda una cata placentera. La fruta negra madura envuelve algún matiz de evolución. De gran finura y elegancia en la copa

**IMPORTANTE:** Decantar y airear unos 20-30 minutos antes de su consumo (no más).

## RECOMENDACIONES DE SERVICIO

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

### VARIETADES

85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta & Graciano

### VIÑEDO

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

### ENOLOGO

Fernando Gomez

### Fecha de comercialización

Otoño 2004