

*Gran vino de elegancia clásico,  
Solo elaboramos estos vinos en grandes añadas*



## VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Uvas seleccionadas de viñedos bien expuestos al sol, con cepas viejas de escasa productividad que ofrecen una mayor concentración.

## SUELOS

Predominantemente arcilloso-calcáreo. Algunas parcelas con estrato ferroso

## CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2001

Después del parón invernal del anterior ciclo vegetativo y hasta la brotación de la viña el clima ha sido suave y húmedo en Rioja. El comienzo de la primavera se ha caracterizado por temperaturas frescas afortunadamente sin heladas. El final de la primavera y el comienzo del verano sufrieron temperaturas anormalmente elevadas alcanzando los 38°C. Los últimos días de verano y principios de setiembre fueron bastante secos. Por fin cayeron lluvias muy ligeras en la segunda quincena de Septiembre que favorecieron la maduración de los racimos. Jornadas despejadas y frescas durante una vendimia que se escalonó entre los 8 y 27 de octubre según la altitud de los viñedos.

## VENDIMIA

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

## VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración prolongada con los hollejos, pero sin astringencias, con el fin de extraer un color intenso, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en barrica 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, Barricas de roble francés nuevo.

## AFINADO EN BOTELLA

Largo afinado en botella que puede llegar hasta 4 años.

## NOTA DE CATA (Actualizada en 2021)

Vivo y potente, promete ganar aún más elegancia en botella. Nariz compleja donde se funden con suavidad notas de fruta negra compotada, madera noble, especias y fondo de galleta de café. Boca fresca con volumen, potencia, taninos golosos que otorgan gracia a una bonita complejidad. Buen potencial de evolución en botella.

*IMPORTANTE: Decantar y airear unos 30 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.

## 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:

Diciembre de 2007