

*Reserva*ELABORADO EXCLUSIVAMENTE EN LAS
MEJORES AÑADAS**2020**D.O.C.A.
RIOJA**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo y otras variedades.

AÑADA 2020

Año levemente cálido, con una precipitación acumulada algo mayor a la media histórica. Después de un inicio de año alternado periodos fríos y húmedos con otros secos y cálidos, a partir de la brotación se abrió un intervalo cálido y húmedo que duró hasta principios de junio. A partir de ese momento predominó el tiempo seco y cálido, con tormentas y aportes puntuales de lluvia a mediados de los meses de julio y agosto. Los meses de septiembre a noviembre tendieron a ser frescos y secos, permitiendo modular la fecha de vendimia en función de la madurez de la uva.

SUELOS

Fundamentalmente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con subsuelo ferroso y Rioja Alavesa con origen calizo.

VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de viejos viñedos, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos, inferiores a 5.000 kg/ha.

**ENÓLOGOS BODEGA**Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.**VENDIMIA**

Vendimia a mano, decidiendo meticulosamente el momento óptimo de recogida para cada parcela y cada variedad.

VINIFICACIÓN

Racimos despalillados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada con el fin de extraer color profundo, aromas elegantes y estructura tánica envolvente y suave. Fermentación malo-láctica en barrica de roble y depósito de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación malo-láctica, este vino pasa a barricas de roble francés de grano fino.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

18- 20 meses en barricas de roble francés, repartidos a partes iguales entre barricas nuevas y barricas de uno y dos años, con trasiegos cada 5 meses.

AFINADO EN BOTELLA

2 años como mínimo antes de su comercialización.

Notas de cata

Color brillante, de intensidad pronunciada y tonalidad rubí.

Complejo en nariz que evoluciona al oxigenarse, lo que aporta complejidad e interés en la cata. Empieza destacando la fruta negra compotada, con un fondo especiado y lácteo que toma protagonismo a medida que el vino se va abriendo. Finalmente se aprecia un fondo balsámico muy agradable que completa el recorrido del vino. Esta secuencia de sensaciones proporciona una cata compleja y elegante.

Vino muy voluminoso y redondo, con taninos maduros que dejan un recuerdo dulzón en el retrogusto. Mantiene la estructura en el paso por boca, sin perder elegancia ni suavidad, dejando por vía retronasal un recuerdo a madera noble y a notas especiadas. El final de cata es largo y sugerente, fruto de la potencia y la delicadeza que se aprecia en su paso por boca.

Servicio a: 17° C.
Graduación: 14,5% Vol.Vino apto
para veganos