

*Excellens Cuvée*

TINTO CRIANZA DE FINOS Matices

2023

D.O.CA.  
RIOJA

## VARIETADES DE UVA

Tempranillo.

## AÑADA 2023

La añada 2023 estuvo marcada por un ciclo vegetativo equilibrado, con una primavera de desarrollo favorable y un verano seco y soleado, acompañado de temperaturas ligeramente superiores a la media. Estas condiciones propiciaron una maduración homogénea y una excelente sanidad de la uva, con buenos niveles de acidez y adecuada concentración. La estabilidad climática durante la recta final permitió una vendimia escalonada y selectiva, obteniendo vinos bien estructurados y equilibrados.

## SUELOS

Suelos determinados por la compleja orografía del término, desde viñas en terrazas cuaternarias de lecho fluvial a pronunciadas laderas pobres de origen terciario.

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas de más de 30 años, procedentes de Rioja Alta. Rendimientos muy bajos.

## VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual. Recogida a medida que la maduración se completa, lo que obliga a pasar varias veces en aquellos viñedos de alturas o exposiciones diferentes.

## ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González  
& Manuel Iribarnegaray.

## VINIFICACIÓN

Racimos despallados con suavidad. Fermentación alcohólica y larga maceración pelicular, en depósito de acero inoxidable con temperaturas controladas. Fermentación malo-láctica en depósito de acero inoxidable en un porcentaje y la mayoría en bodega nueva.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

14 meses en barricas nuevas y de un vino, de roble francés y americano, de tostado medio que proporciona una suave complejidad y taninos sabrosos.

## AFINADO EN BOTELLA

12 meses mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

*Notas de cata*

Color rubí profundo, con una intensidad de capa media-alta. En nariz se muestra muy expresivo, desplegando una gran riqueza aromática y una complejidad marcada por múltiples matices. Aparecen notas de fruta madura —ciruelas y moras negras— sostenidas por un fondo de regaliz. Con la aireación, surgen matices especiados como el clavo y la pimienta negra, aportando carácter y un punto muy atractivo al conjunto. En boca tiene una entrada firme y contundente, con un tanino claramente presente, pero bien equilibrado gracias a una fruta sabrosa y generosa. Es un vino amplio, largo y goloso, donde la calidad del trabajo de los taninos se traduce en una sensación muy placentera. El final es complejo, persistente y lleno de matices, alternando recuerdos especiados, notas de roble fino y un toque balsámico que invita a seguir disfrutando.

Servicio a: 16-17° C.  
Graduación: 14,5 % Vol.

Vino apto  
para veganos

