



RECONOCIMIENTOS

AÑADA 2021

89 puntos Tim Atkin

AÑADA 2020

89 puntos Tim Atkin

AÑADA 2019

90 puntos Tim Atkin

90 puntos Guía Peñín

Medalla de Oro en el concurso
"Grenaches du Monde"

AÑADA 2018

88 puntos Guía Peñín

ÁNGEL

AÑADA 2021

VARIEDADES Garnacha 100%

VIÑEDO

Uvas procedentes de nuestras parcelas "La casilla del Rihuelo" y "Serrano", situados en la zona baja de las laderas de Yerga, en el municipio de Alfaro. Ambos viñedos con edad media de las cepas superiores a los 50 años, conducidas en vaso, en secano durante crecimiento vegetativo y con producciones en torno a los 4000-5000 Kg/Ha.

AÑO CLIMÁTICO

Estamos ante una añada compleja, marcada por las escasas precipitaciones durante todo el periodo vegetativo; además de una primavera más fresca de lo habitual. Sin embargo, entrado septiembre y con el comienzo de la vendimia comenzó a llover de forma intermitente, lo que complicó la vendimia; haciendo que la selección de las uvas en campo fuese más exhaustiva que otros años. Además, las temperaturas en los meses de septiembre y octubre fueron más frescas de lo normal, lo que provocó una maduración lenta y prolongada, dando lugar a una calidad excelente de nuestras uvas.

ELABORACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano y transportadas en cajones de 300 Kg. Estos cajones son refrigerados en cámara para que la uva entre al depósito a baja temperatura.

Los uvas son despalilladas y ligeramente estrujadas.

En el depósito se macera en frío antes de la fermentación para complementar la extracción que se produce durante la fermentación alcohólica. Permanece un tiempo de crianza entre 4-6 meses en roble francés.

Estamos frente a un vino ajeno a todo tipo de tratamiento, que puede presentar un ligero sedimento en el fondo de la botella, consecuencia de su evolución natural.

FICHA DE CATA

COLOR Rojo púrpura, intensidad media-alta.

AROMA Complejo. Apreciamos notas a fruta roja, notas balsámicas de monte bajo como el tomillo, todo ello muy bien integrado con los tostados de su ligera crianza. Intensidad alta.

PALADAR Vino redondo, equilibrado, fresco, con un tanino fino y sedoso; teniendo una persistencia media en boca.

RECOMENDACIONES

Consumir a una temperatura de 14°C.

MARIDAJE

Platos sabrosos como los quesos curados, cualquier tipo de carne, pescados de sabor intenso o, incluso, frutos secos.

ILURCE

BODEGAS Y VIÑEDOS ILURCE Crtra. Alfaro-Grávalos (LR289), Km 23 · 26540 · Alfaro (La Rioja)
T. 941 180 829 · F. 941 183 897 / Whatsapp: 647 922 710 / info@ilurce.com