

LÍBANO

3 GENERACIONES

CRIANZA

VITICULTURA.

Vino procedente de las fincas “Los Corrales” y “Fuente Negra” situadas en la ladera sur de los montes Obarenes, en Sajazarra.

Nuestras viñas se encuentran en terreno arcillo calcáreo, entre los 500 y los 700 metros de altitud y con orientación norte-sur. Están plantadas en espaldera, con una densidad de plantación de 3.200 cepas por hectárea y en secano.

Las viñas son cultivadas en producción integrada, sin empleo de herbicidas, abonos químicos ni pesticidas sistémicos, consiguiendo una madurez ideal de la uva y sus hollejos, así como el máximo respeto por el medio ambiente.

Se realizan trabajos en verde buscando siempre la máxima calidad en viñedo, como desnietar, espergurar, deshojar y quitar uva,

encontrando así la máxima exposición al viento, al sol y la mejora del microclima a nivel del racimo.

Vendimia en cajas de 20 kilos y con selección manual en mesa, para conseguir la máxima calidad exigida.

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica de 8 días de duración y maceración con hollejos durante 12 días. Control automático de temperatura, con un máximo de 24 grados. Remontados suaves y bazuqueos manuales, ajustados a las necesidades de cada día. Fermentación maloláctica en depósito.

CRIANZA

La crianza se realizó durante 20 meses en barricas de roble, americano y francés. Reposo en grandes tinas de madera durante 6 meses mas, donde termina la

estabilización natural por decantación. Finalizada ésta comienza su reposo en botella.

NOTAS DE CATA

Color atractivo, cubierto, rojo picota con reflejos violáceos, joven. Muy afrutado en nariz, con regaliz y frutos rojos complementados con una madera comedida y elegante. Untuoso en boca, con taninos dulces y redondos. Armonioso y largo. Perfecto para disfrutarlo ya, aunque seguirá ganando en botella.



RIOJA
ALTA


92% TEMPRANILLO
8% GRACIANO

13,5°

