

# DIGMA

## TEMPRANILLO

### RESERVA

#### VITICULTURA.

Este vino procede de la selección de lo mejor de nuestras 48 hectáreas de viñedo propio, y se elabora solo en años excepcionales.

Nuestras viñas se encuentran en la ladera sur de los montes Obarenes, 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 seco.

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 muchos trabajos en verde, como desnietar (eliminar brotes de yemas nuevas), esperar (eliminar brotes de yemas de más de 1 año), deshojar y quitar uva, buscando siempre la máxima

exposición al viento y al sol, la mejora del microclima a nivel del racimo y ajustar la producción a la calidad exigida.

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

#### VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica de 10 días de duración y maceración con hollejos durante 15 días. Control automático de temperatura, con un máximo de 26 grados. Remontados suaves y bazuqueos manuales, ajustados a las necesidades de cada día. Pasó a barrica nueva de roble francés a mediados de Noviembre, para hacer la fermentación maloláctica, realizando removidos o "batonage" cada 2 días, hasta finales de Junio.

#### CRIANZA

La crianza se realizó durante 18 meses más en las mismas barricas de roble francés. Reposo en depósito de acero inoxidable durante

6 meses más, donde termina la estabilización natural por decantación. Finalizada ésta comienza su reposo en botella.

#### NOTAS DE CATA

Impecable color picota, nada evolucionado, debido a su juventud y crianza en bodega fresca. Un río de aromas primarios, consecuencia del cultivo en una zona extrema. Fruta muy madura, moras, fram-buesas, regaliz. De fondo se aprecian aromas de sotobosque, como hinojo, tomillo, lavanda. Las nobles maderas usadas en su crianza acomplejan todavía más un aroma de por sí exuberante, con canela, vainilla y especias, que se van fundiendo con los primarios. Confundente en boca, untuoso y amplio, con nobles taninos de hollejo, dulces y maduros. Vino muy elegante, sin aristas, con cuerpo pero sin perder un ápice de fruta y juventud. Para beber y guardar.



**RIOJA**  
ALTA



100% TEMPRANILLO

14º

