

# Cerro la Isa

TINTO



**Vino:** CERRO LA ISA VIÑEDO SINGULAR TINTO 2020.

**Denominación de Origen:** D.O.Ca.Rioja, España. Zona: Rioja Alta. Localidad: Baños de Río Tobía.

**Cultivo del Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietades:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** VIÑEDO SINGULAR plantado en 1906 en la comarca del ALTO NAJERILLA

**Suelo:** Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros sobre el nivel de mar en suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro. Es uno de los viñedos con mayor pendiente de Rioja

**Elaboración:** Tras su despalillado MANUAL, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las liás de la fermentación durante 18 meses.

**Crianza:** 18 meses en barricas de 500 litros de capacidad de uno de los mejores robles de Francia.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la última semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 2.500 kg. por hectárea.

**Cosecha 2020:** Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa en invierno y muy alta en primavera, lo que provocó una fuerte presión de enfermedades fúngicas. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos del Mildiu.

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 4000 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 15,53 % vol.

pH: 3,47

Acidez total: 6,9 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,44 g/l Ach

Sulfuroso total: <20 mg/l

Azúcares residuales: 2,1 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color morado de muy alta intensidad. Su nariz frutal recuerda al regaliz y al yodo. Posee un paladar estructurado muy voluminoso y complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una alta acidez equilibrada y larga persistencia en boca.

