



RECONOCIMIENTOS

AÑADA 2019

Vino de Viñedo Singular

AÑADA 2018

91 puntos Guía Peñín

AÑADA 2017

90 puntos Guía Peñín

Medalla de Plata en el concurso
"Grenaches du Monde"

AÑADA 2017

90 puntos Guía Peñín

Medalla de Plata en el concurso
"Grenaches du Monde"

EL SUEÑO DE AMADO

VIÑEDO SINGULAR 2019

AÑADA 2019

VARIEDADES Garnacha 100% centenaria

AÑO CLIMÁTICO

Añada muy sana, donde además las temperaturas frescas favorecieron pH más bajos de lo habitual.

A pesar de ser una añada seca, los aportes de agua estuvieron muy bien repartidos durante todo el ciclo vegetativo, haciendo que la planta no sufriese un estrés hídrico muy severo.

Durante la vendimia las temperaturas fueron suaves, lo que facilitó una buena madurez fenólica de las uvas.

VIÑEDO

Procedente de una única parcela, "La Casilla de Gabezorro", viñedo injertado en 1918 en la zona alta de las laderas de Yerga, en el municipio de Alfaro; por nuestro abuelo Amador Escudero Pérez. Dicho viñedo está formado por viejas cepas con tortuosos brazos que han crecido en seco riguroso, teniendo producciones entre los 4000-5000 Kg/Ha.

ELABORACIÓN

Las uvas vendimiadas de forma manual, se depositan en cajones de 300 kilos de capacidad que inmediatamente pasan a un contenedor frigorífico. La vendimia se refrigera buscando que las uvas entren en depósito entre 4 y 6 °C, temperatura que mantendremos durante unos días, consiguiendo una maceración prefermentativa en frío para obtener la máxima extracción de color y aromas.

El vino ya elaborado pasa a barrica nueva de roble francés para su crianza. Este vino ha permanecido en barrica durante doce meses.

FICHA DE CATA

COLOR

Rojo, capa media-alta.

AROMA

Complejo, podemos apreciar notas a fruta roja fresca, notas balsámicas de monte bajo, como tomillo, algunas notas cítricas; todas muy bien integradas y abrazadas por finos tostados.

PALADAR

Fresco, bien balanceado, redondo, largo con taninos finos y largar persistencia en boca. Con sabor fresco, con sabor afrutado y finos tostados.

RECOMENDACIONES

Consumir a temperatura de 14-16°C. Oxigenar previamente el vino ayudará a expresar todo su potencial.

İLURCE

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