



ILURCE CRIANZA

AÑADA 2022

VARIEDADES Tempranillo 50%, Garnacha 27% y Graciano 23%

AÑO CLIMÁTICO

Estamos ante una de las añadas con las pluviometrías más bajas de este siglo XXI, donde solo llovieron 320 mm. Desde la recogida de las uvas en el año 2021, la planta gozó de lluvias que le permitieron acumular sustancias de reserva antes de la llegada del invierno. Sin embargo, a partir del mes de Mayo, entramos en un periodo extremadamente seco (en los meses de Mayo, Junio, Julio y Agosto solo se recogieron 40 mm). Estas condiciones, sumadas a las altas temperaturas anuales provocaron que las plantas tuviesen que hacer un esfuerzo titánico, concentrando sus fuerzas en buscar el agua en profundidad y manteniendo la canopy para favorecer el sombreado en la zona racimos.

A nivel sanitario, ha sido un año muy sano, donde las distintas enfermedades fúngicas no han interferido en la excelente calidad de las uvas.

En los meses de vendimias, llovieron unos 40 mm que fueron un gran alivio para las plantas y ayudaron a la planta completar la maduración.

ELABORACIÓN

Con nuestro Ilurce Crianza buscamos mostrar el terroir de Alfaro. Esta es la razón por la cual estamos ante un crianza diferente y exótico, con porcentajes altos de Garnacha y Graciano, variedades que muestran perfectamente el lugar donde nos encontramos y que creemos que deben tener mucho protagonismo en este vino.

La vendimia se hace de forma manual y las variedades se elaboran cada una por separado. Cada año se selecciona la mezcla más adecuada de los mejores vinos elaborados en nuestra bodega.

Este vino permanece 12 meses en barricas de roble de distintos usos, siendo 48% americano y el 52% francés. Solo el 4,5% de las barricas son nuevas.

FICHA DE CATA

COLOR

Rojo rubí de capa media

AROMA

Buena intensidad aromática donde predominan nítidas notas a fruta negra fresca, frambuesa, cereza; todas ellas abrazadas por finos tostados.

PALADAR

Vino largo, redondo, con buena acidez y con una madera muy bien integrada. Sabor a fruta fresca, fresas en licor, cerezas y final especiado. Final fresco y agradable que te invita a beber.

MARIDAJE

Platos de cuchara (potajes, cocidos...), carne y quesos curados.

RECONOCIMIENTOS

AÑADA 2022

90 puntos Tim Atkin

AÑADA 2021

90 puntos Tim Atkin

AÑADA 2020

88 puntos Guía Peñín

AÑADA 2019

89 puntos Tim Atkin

AÑADA 2018

87 puntos Guía Peñín

AÑADA 2016

87 puntos Guía Peñín

AÑADA 2014

86 puntos Guía Peñín

AÑADA 2012

87 puntos Guía Peñín

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