



RECONOCIMIENTOS

AÑADA 2023
90 puntos Tim Atkin
AÑADA 2022
90 puntos Tim Atkin

ILURCE TINTO JOVEN

AÑADA 2024

VARIETADES Tempranillo 100%

VIÑEDO

Para la elaboración de este vino buscamos expresar el lado más fresco y juvenil de la variedad tempranillo en nuestro pueblo, Alfaro. Para ello seleccionamos aquellas parcelas más frescas y con más altitud, situadas entre los 550 y los 650 msnm. Estas altitudes le permiten a la variedad madurar mucho más despacio, conservando esas notas afrutadas y balsámicas, con un grado alcohólico contenido y una acidez refrescante, resultado de las noches frías y los días más frescos que en zonas más bajas.

AÑO CLIMÁTICO

Estamos ante una gran añada de vinos frescos y con niveles alcohólicos moderados, reflejo del verano suave de este año con precipitaciones equilibrados a lo largo de este ciclo, lo que ha permitido que fuese un año relativamente tranquilo y que auguraba una vendimia de calidad excepcional.

Sin embargo, a finales de Agosto comenzó a llover (situación que suele ser habitual en cantidades contenidas todos los años). Avanzaban las vendimias y las tormentas no cesaban, llegando a acumular en Alfaro entre 120 y 200 mm durante el mes de septiembre.

Esto nos obligó a intensificar el trabajo en viñedo, visitar mucho las parcelas, muestrearlas y buscar el día óptimo de vendimia buscando el equilibrio entre sanidad y madurez. Los días frescos y sus noches frías hicieron su magia para que el estado de madurez de las uvas fuese excepcional, haciendo de las uvas exquisitas y los vinos equilibrados, aromáticos y frescos.

ELABORACIÓN

Por las fechas en las que maduran estos viñedos es muy común que podamos organizar la vendimia manual en mañanas muy frescas y conseguimos encubar estas uvas despalilladas a temperaturas entorno a los 10°C, lo que nos permite alargar la maceración antes de que se inicie la fermentación alcohólica. Esto nos permite, con encubados cortos, vinos muy aromáticos y con color intenso.

FICHA DE CATA

COLOR Capa media, color granate con ribetes violetas.

AROMA Recuerdos a frutas negras frescas, frutos silvestres y notas lácteas.

PALADAR Vino de estructura media, fresco y de sabor muy frutal.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Consumir a una temperatura de 12°C.

MARIDAJE

Charcutería, quesos semicurados, pescados azules, algunas carnes blancas, incluso rojas asadas, como el cabrito o el cordero. Admite setas y pescados en salsa.

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