



# César del Río

## LIBERATUS GARNACHA

Nuestro viñedo La Aguzadera, finca de uva Garnacha 100% de 0,2 hectáreas, de las cuales una parte se encuentra en vaso y la otra conducida en espaldera. Además cuenta con 0,03 hectáreas de cepas centenarias.

De orientación norte y buena ventilación. Se encuentra a 587 metros sobre el nivel del mar.

La textura del suelo es arcillo-calcáreo y arcillo-ferroso rojizo idóneos para la variedad garnacha. Siendo pobre en materia orgánica. Por su disposición, suele sufrir de sequía lo que hace que la planta se esfuerce el doble para dar buen fruto. Se realiza una vendimia tardía buscando la maduración al extremo, esta añada fue vendimiada el 19 de Octubre a mano y transportado a bodega en pequeñas cajas de 20 kilos.



### CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Tinto

Graduación: 14,5 % vol

Variedades: Garnacha

Tipo de cosecha: Manual seleccionado.

Viñedo: 'La Aguzadera' se encuentra en el Alto Najerilla ubicado a los pies de la Sierra de la Demanda bajo el monte San Lorenzo, es una de las zonas más frescas de Rioja, de marcada influencia Atlántica, 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.



### ELABORACIÓN

El proceso de elaboración sigue el principio de mínima intervención, tratando de respetar tanto la variedad como su terruño. Por ello, no se utilizan productos exógenos (excepto una mínima cantidad de sulfuroso). Su fermentación tiene lugar en barricas abiertas de madera de roble americano lo que permite mantener intacta la esencia de la variedad y dar cierta complejidad y elegancia. Posteriormente, realiza la fermentación maloláctica en barrica donde permanece para su crianza durante unos 8 meses. Y por último, tiene lugar una crianza en botella.

Con este vino tengo la posibilidad de dar a conocer las características de la variedad y de nuestro terruño, ideal para el cultivo de la garnacha.



### CATA

Con color cereza picota intenso es una garnacha atlántica fresca y potente que hará vibrar tus sentidos, con una explosión repleta de frutos rojos, cerezas, frambuesas, miel, vainilla, lácticos. Intenso, muy agradable, sabroso y completo. Cargado de fruta con un fondo de tanino dulce y vainilla. Un vino persistente, casi eterno en boca.



### PREMIOS

**Medalla de Plata**  
DECANTER WORLD  
WINE AWARDS 2022

**94 Puntos**  
Cata Hudin de Garnacha  
organizada por la D.O.Ca  
Rioja



www.bodegasesardelrio.com

**BODEGAS CÉSAR DEL RÍO. CAMINO DE SAN MARTÍN 57, CORDOVÍN - LA RIOJA 941 367 061**