

# SIR CUPANI

2021

**Varietades de uva:** Tempranillo 100%

**Año de plantación:** 1982

**Patrón:** Richter 110 y Chasela 41

**Altitud aproximada:** 537 metros

**Grado Alcohólico:** 15°

**Producción:** 673 botellas

## TERRENO

Finca San Andrés. Arcillo Calcáreo con bastante canto rodado y bastante mineral. Tiene su ladera orientada al Norte y a su vez protegida por sus grandes montes que hacen que esté abriga en invierno para que tenga pocas heladas. En el momento que sale el sol los rayos van calentando la tierra hasta 3 horas antes de meterse el sol, teniendo así su buen descanso.

## RECOLECCIÓN

Manual en cajas de 12 kilos. Es un tipo de vino que se va seleccionando las mejores cepas y cogiendo tan solo la uva “del medio día” de esas cepas, por ser las primeras en madurar.

## ELABORACIÓN

Desgranado manualmente, grano a grano. Maceración durante 5 días. Fermentación en depósito de acero inoxidable durante 14 días, maloláctica en madera nueva deroble francés, se hace una crianza sobre sus lías finas trabajando el sistema de batonnage, durante 14 meses.

# CUPANI

Travesía la Concepción, 28, 26338, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja, España

(+34) 687 82 97 31 - info@cupani.es

[www.cupani.es](http://www.cupani.es)

