



Ficha de Cata

# Vado de la Reina

Cepas Viejas

100% GARNACHA 2017

D.O.Ca. RIOJA

**CALIFICACIÓN COSECHA:** Muy Buena

**VARIEDAD DE LA UVA:** 100% Garchacha

**VOL. ALC.:** 14,5°

**CRIANZA:** Roble francés nuevo. 7 meses

**EDAD MEDIA VIÑEDO:** Más de 80 años

**VIÑEDOS:** Alto Najerilla, viñedos de altura. Acogidos a la nueva figura de Rioja, VIÑEDO SINGULAR

**SUELO:** Arcillo calcáreo - arcillo ferroso



*Vado de la Reina aúna carácter, cuidado y respeto por la Tierra que lo vio nacer. Características que, junto con el saber hacer en Bodega, le otorgan sus señas de identidad.*

*Un vino que rinde especial homenaje a las mujeres de la familia Moreno, siendo su primer monovarietal en vino tinto.*

### VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

La especial **situación de los viñedos**, su antigüedad, **carga limitada**, **vigor y desarrollo de las Garnachas** en pleno corazón de Rioja Alta, hacen que Vado de la Reina sea un vino donde **las características de la Variedad y el Terroir priman por encima de todo**.

**Viñedo, acogido a la nueva figura de Rioja, "Viñedo Singular".** El **clima de influencia atlántica**, con inviernos fríos, veranos cálidos y otoños largos y suaves, provoca una maduración lenta perfecta para lograr las cualidades que buscamos en la uva y que confieren a este vino equilibrio y elegancia.

Los **suelos**, en su mayoría arcillo calcáreos y arcillo ferrosos, tienen una composición equilibrada, ligeramente alcalina, rica en materia orgánica, y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

### DETALLES TÉCNICOS:

La uva se **recolectó de forma manual** a mediados de octubre tras un seguimiento exhaustivo de la maduración.

Se **despalilló al 100%** y **fermentó a temperatura controlada** durante **12 días para extraer el máximo potencial de la variedad y el terruño**.

### CRIANZA:

**7 meses en barricas nuevas de roble francés.**

### NOTAS DE CATA:

La **tonalidad** de este vino, violeta brillante de intensidad media, muestra la tipicidad de las garnachas de altura.

La **nariz** destaca por su intensidad aromática.

Grosellas, fresas y frambuesas silvestres en perfecto equilibrio con los aromas procedentes del roble francés, que respeta la variedad envolviéndola sutilmente con suaves torrefactos.

En **boca**, presenta una enorme explosión frutal, siendo un vino untuoso y denso, muy elegante en su recorrido, y con un magnífico final.