Iñigo Amézola

Tinto- D.O.Ca. Rioja

Variedades de uva

100% Tempranillo

Grado

14º vol.

Viñedo

Todos nuestros vinos proceden exclusivamente de nuestras 60 hectáreas de viñedos propios que se encuentran en pleno corazón de la Rioja Alta y rodean la bodega al más puro estilo château francés. Los suelos son principalmente arcillosos calcáreos y se encuentran a una altitud de 450-550 metros.

Este vino procede exclusivamente de San Quiles, una finca de 8 has situada a 550 metros de altitud.

Vendimia

Manual y seleccionada.

Proceso de Elaboración

Los racimos se despalillan y el tempranillo fermenta en depósitos de acero inoxidable. La maceración dura 28 días durante los cuales se realizan los remontados para favorecer el contacto con el hollejo. Tras este proceso se realiza el prensado. La fermentación maloláctica tiene lugar en las barricas.

Proceso de Crianza

8 meses en barricas 100% de roble francés nuevo de 225 litros de capacidad.

Notas de cata

Color violáceo intenso. Aromas a zarzamora y cáscara de naranja. Buena densidad en boca. Taninos brillantes y aterciopelados. Madera muy sutil, con gran concentración para envejecer.

Edición limitada 6.000 botellas.