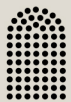


EL CHICO ROBUSTO

El chico robusto nace de uvas de cepas centenarias de tempranillo, cepas fuertes, resistentes al paso del tiempo y a la climatología. Como el chico robusto, solo en la pista central del circo, al principio algo tímido pero con el paso de los minutos nos demuestra su fortaleza, su temperamento, su armonía pero también su delicadeza, que durante todo su número nos tendrá expectantes.

Un vino, un espectáculo.



SAN MARTÍN DE ÁBALOS

BODEGAS
Y VIÑEDOS



FICHA TÉCNICA

Tipo: Vino de Parcela
Región: D.O.Ca.RIOJA
Variedad: 100% Tempranillo
Cosecha: 2021
Grado alcohólico: 14,5%Vol.



RIOJA ALTA

Con cepas de tempranillo de más de 80 años de nuestra Finca Peñamoros, elaboramos este vino de la manera más tradicional posible sin descartar los conocimientos tecnológicos actuales. En bocoys a cielo abierto y bañeras de 1.000 Kg, uvas despalladas ligeramente prensadas. La fermentación se realiza durante siete días con bazuqueos manuales periódicos extrayendo así taninos y antocianos de las uvas de una delicada manera y dejando reposar posteriormente durante otros siete días. Pasamos el vino a barricas americanas y francesas para su fermentación maloláctica haciendo de este vino un claro ejemplo de las grandes virtudes del tempranillo de nuestra zona. Crianza sobre lías en estas barricas de mínimo nueve meses.

Lo mantenemos en botellero para que el vino se ensamble con un mínimo de seis meses.

CATA

Fase visual:

Limpio, brillante. Capa media alta. Cereza picota con ribetes violáceos.

Fase olfativa:

Matices típicos de la variedad Tempranillo, frutas negras y rojas, moras, ciruelas negras, regaliz, mentol...en buen equilibrio con los aromas torrefato y de café que le otorga el roble.

Fase gustativa:

Entrada ligera, paso sedoso con tanino maduro. Buen recorrido por boca. Equilibrado y redondo. Aterciopelado a su paso, nos recuerda de nuevo la variedad tempranillo en el retrogusto.

Temperatura de servicio: 15-18°.

Maridaje: Carnes rojas, asados, pescados grasos, lechazo.

AÑADA 2021

Un año mágico. Nuestra primavera fue lluviosa y ventosa. El verano caluroso lo que permitió un muy buen envero y una madurez heterogenea. La fermentación de los azúcares llegó muy en paralelo a la maduración fenólica por lo que en vendimia tuvimos unas uvas con muy buen color y buena graduación. La maduración estuvo acompañada de un clima favorable con pocas precipitaciones por lo que la vendimia se realizó tranquila y sin prisas. Año especial para nuestros vinos. Añada considerada como muy buena por el Consejo Regulador.

PARCELAS

Dos viñedos en vaso de mas de 100 años. Uno en Fonzaleche (Peña Moros) y otro en Villalba. Las parcelas se trabajan sin mucha intervención, ecológicamente. La Finca de Fonzaleche nos aporta madurez y la de Villalba acidez y guarda. Se vendimia a mano en pequeñas cajas de 15 kg y se realiza una buena selección tanto en campo, como de racimos y granos.