



# GR99 CONTEMPLACIONES



## viñedo

Viñedo plantado en 1978.

La Rad, a los pies de la Sierra de Cantabria, una de las zonas mejor valoradas del municipio.

Suelo arcillo-calcáreo a 600 m. de altitud. Contenido alto en cal y nutrientes.

Muy apropiado para el crecimiento de la vid. Mucha exposición a los vientos del norte.

Inviernos muy fríos y veranos frescos.



## elaboración

Vendimia manual en cajas.

En bodega, fermenta en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada.

Se utilizan levaduras indígenas de la Sonsierra.

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y posterior estabilización en depósito.

Producción limitada: 2.000 botellas



## nota de cata

Con estructura media y complejidad.

En boca, se aprecia la textura de la roca caliza del terruño.

Muy aromático, destacando la fruta roja del bosque.

Recuerdos a boj, monte bajo, que hacen que sea un vino muy balsámico.

Destaca la fruta, siendo la protagonista de este vino, aunque se aprecia una madera elegante que aporta notas dulces a caramelo.

## Complejo, moderno y profundo

enólogo:  
Carlos Mendoza

tipo:  
genérico

SAN VICENTE DE LA SONSIERRA  
DOCa Rioja

uva:  
100% tempranillo

alcohol:  
13,5%