



FICHA TÉCNICA

Tipo: Tinto Reserva
Región: D.O.Ca.RIOJA
Variedad: 100% Tempranillo
Cosecha: 2018
Grado alcohólico: 14%Vol.



RIOJA ALTA

Vino elaborado de nuestras viñas, seleccionando cada racimo, vendimia a mano y en cajas, fermentado en depósito de acero para posteriormente pasar a la crianza durante 18 meses en barricas de roble Francés y Americano, donde se criaran durante 18 meses para pasar luego a botella y redondearse durante al menos dos años.

CATA

Fase visual:
Rojo cereza con ribetes teja.

Fase olfativa:
Aroma intenso fino y complejo. Afrutado destacan frutas rojas, tostados y notas avainilladas.

Fase gustativa:
Fresco, ligero con un paso de boca suave con un tanino maduro y sedoso con un final largo y equilibrado. Un vino que la acidez a pactado con el amargor.

Temperatura de servicio: 16-18º

Maridaje: Carnes rojas, asados, pescados grasos, caza, cochinito asado, cordero lechal.

AÑADA 2018

Los vinos elaborados en esta cosecha fueron complejos, marcados por una influencia atlántica. Muestran una estructura notable, típica de los vinos más tradicionales de Rioja, posiblemente porque esta vendimia también nos recuerde a aquellas largas cosechas de antes que dan paso a vinos marcados por el equilibrio y la acidez y no tanto por el grado alcohólico.

PARCELAS

Para este vino recolectamos las uvas de tempranillo que durante años hemos ido seleccionando de nuestras parcelas. La altitud de nuestros viñedos, superior a 550 metros permiten vendimiar en el momento adecuado en el que se juntan una buena madurez aromática equilibrada con una acidez óptima para la elaboración de estos vinos. La recolección de las uvas se realiza de forma manual y en cajas para mantener su integridad hasta ser prensadas.