

VR
VIÑA
VEREDA
DEL RIO
crianza


SAN MARTÍN DE ÁBALOS
BODEGAS
Y VIÑEDOS



FICHA TÉCNICA

Tipo: Tinto Crianza
Región: D.O.Ca.RIOJA
Variedad: 100% Tempranillo
Cosecha: 2020
Grado alcohólico: 14%Vol.



RIOJA ALTA

Vino elaborado con uvas de la zona más septentrional de Rioja, provenientes de viejos viñedos (mayores de 35 años) en vaso y vendimiadas a mano. Fermentado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura no superior a los 27 grados para poder extraer todo el potencial de los hollejos sin perder la buena intensidad aromática de la zona. Criado en barricas seminuevas de roble americano durante 360 días y una posterior estancia en botella de al menos seis meses.

CATA

Fase visual:
Color granate de capa alta.

Fase olfativa:
Buena intensidad aromática en la que destacan los frutos rojos y el regaliz acompañados de elegantes matices balsámicos.

Fase gustativa:

Suave entrada en boca con paso redondo y una retronasal suave y afrutada. Vino agradable con buen equilibrio.

Temperatura de servicio: 16-17°.

Maridaje: Pasta con setas, asados, pescados grasos, carnes rojas, estofados, pato, oca, guisos.

AÑADA 2020

Una buena añada para nuestros vinos llenos de premios. La climatología de la zona provocó un ataque masivo de mildiu al inicio de la brotación (hongo que ataca al racimo y la hoja) disminuyendo el rendimiento por hectárea y otorgando así una muy buena concentración a nuestras uvas. La maduración estuvo acompañada de un clima favorable con pocas precipitaciones por lo que le vendimia se realizó sin incidencias, pudiendo seleccionar y obteniendo racimos y granos pequeños con gran concentración de taninos y antocianos maduros y buen equilibrio de acidez.

Añada considerada como excelente por el Consejo Regulador.

PARCELA

Para este vino recolectamos las uvas de tempranillo que durante años hemos ido seleccionando de viticultores del pueblo. 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 se prensadas.