



FICHA TÉCNICA

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



RIOJA ALTA

Selección de viñedos de más de 35 años de la zona de Fonzaleche en Rioja Alta. Al resguardo de los montes obarenes con diferentes orientaciones y suelos. La diversidad como hilo conductor, intentando aprovechar el máximo de nuestro particular terruño. Una elaboración precisa y metódica, con una selección de barricas francesas 40% y americanas 60% durante 360 días; para luego pasar a botellero durante 240 días, finalizando así su crianza. Vendimia manual, una edición limitada de 5.300 botellas.

CATA

Fase visual:
Color rojo rubí, intensidad media, limpio y brillante.

Fase olfativa:
Aromas a frutos rojos y negros, con sutiles notas de cerezas y ciruelas, recordando bálsamos y especies dulces y picantes.

Fase gustativa:
Entrada fresca y cremosa con un tanino presente, amable y maduro, dando paso a notas frutales y especiadas, terminando con un final largo y cálido.

Temperatura de servicio: 16-17º

Maridaje: Carnes rojas y blancas, asados y pescados.

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 la 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.

PARCELAS

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.