



FINCA LA ESPERILLA 2023

"El origen de Proelio"

EL COMIENZO:

El origen de Bodegas Proelio es "Finca La Esperilla", un emblemático viñedo plantado en vaso en el año 1974 en el que están presentes las variedades tintas de Rioja: Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo para dar lugar a un vino único Field Blend o "corte de campo" en español. Un tipo de vino elaborado a partir de uvas de diferentes variedades plantadas juntas en un mismo viñedo.

ZONA Y ALTITUD DE VIÑEDOS:

Finca La Esperilla es una mítica viña en vaso situada a los pies del castillo de Clavijo con una altitud entre 680 y 750 metros. Aquí siempre hubo viña, por lo que diríamos que se trata de un pago vitícola antiguo. Fiel a esa tradición su cultivo es en secano.

SUELOS:

Partimos de una naturaleza caprichosa principalmente formada por suelos de arenas ferrosas acompañados de piedras de origen glacial en superficie con mayor contenido en limo y depósitos calcáreos en el caso del Tempranillo y Graciano. Encontramos más arcilla donde se ubican las variedades Garnacha y Mazuelo.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada muy seca. En invierno y primavera apenas hubo lluvias. La brotación comenzó en las fechas habituales. Durante la primera parte del verano hubo temperaturas frescas con ausencia de lluvias y en la segunda parte las temperaturas fueron algo más altas de lo habitual. Esto implicó que el ciclo vegetativo de la planta se adelantara en torno a una semana y permitió contar con una sanidad envidiable. En la maduración hubo una climatología favorable con contraste de temperatura día noche que proporcionó madurez con gran equilibrio.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual de todas las variedades. Se despalilla el Tempranillo, Mazuelo y Graciano mientras que la Garnacha fermenta con un 100% de su raspón. La fermentación la realizan las levaduras indígenas mientras se realizan bazuqueos y remontados periódicos para mojar el sombrero de manera delicada. Ligeramente prensado y posterior fermentación maloláctica en depósito.

NOTAS DE CATA:

Vino de capa media con un elegante color rojo picota con ribetes violetas. En nariz es intenso, complejo y fresco, con notas de frutas del bosque y notas balsámicas que recuerdan a las hierbas aromáticas de monte bajo. También se aprecian toques de fruta roja ligeramente madurada y un recuerdo de pólvora. En boca es ágil y fresco, con estructura y tensión, y un final de fruta crujiente con notas minerales de pedernal.

Denominación de Origen:

D.O.Ca. Rioja

VARIETADES:

55% Tempranillo,
35% Garnacha
7% Mazuelo y 3% Graciano.

CRIANZA:

12 meses en tonel de roble francés de 8.000 litros con posterior crianza en botella durante un mínimo de 6 meses.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 13,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL: 5,77 g/l en tartárico.
PH 3,45.

**Nuevo
lanzamiento**



palaciosvinosdefinca

info@palaciosvinosdefinca.com



palacios vinos de finca

www.palaciosvinosdefinca.com

+34 941 80 29 43

EST. 1999

PALACIOS

VINOS DE FINCA