



Frescura, potencia y fruta. Espíritu joven de Rioja Alavesa.

COSECHA

Las abundantes precipitaciones en invierno y primavera propiciaron una excelente situación del viñedo al inicio del ciclo. El evidente riesgo de mildiu, debido a las lluvias y a las altas temperaturas de la primera quincena de junio, se alivió en julio con un tiempo cálido y seco que mejoró las condiciones sanitarias. La maduración discurrió normalmente destacando los adecuados parámetros cualitativos y el mayor peso medio de las bayas. Los vinos obtenidos destacan por su finura, con colores intensos y vivos, una gran intensidad aromática y muy buena estructura en boca.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

100% Tempranillo procedente de una selección de nuestro viñedo en Torre de Oña, situado a las faldas de la Sierra de Cantabria. Este terruño, principalmente calizo y bien drenado, nos proporciona uvas con gran componente aromático y enorme frescura.

Nuestra vendimia estuvo marcada por una exhaustiva selección de la uva y sin contratiempos meteorológicos. Seleccionamos a mano las uvas en cajas de 300 kg, inmediatamente procesadas en bodega. Tras un suave despalillado y estrujado, realizaron la fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. La crianza comenzó en enero de 2019 en barricas de roble americano nuevo (60%) y de roble francés de dos vinos (40%) y se desarrolló durante 16 meses. Este vino se trasegó tres veces por el método tradicional. Embotellado en julio de 2020.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	Acidez Volátil
14,5% Vol	0,62 g/l

Acidez Total	Az. Redu.
4,90 g/l	1,25 g/l

MARIDAJE

Un vino versátil y de fácil paladar que marida con entrantes ibéricos, embutidos, quesos de curación media así como con picoteos, primeros platos contundentes y carnes en general.

NOTAS DE CATA

Color rubí, limpio y brillante, de capa media alta y con tonos de cereza roja en el borde de la copa. En nariz, destaca por la su alta intensidad con marcados aromas de flores de violeta, frutas rojas, fresas silvestres, moras rojas, grosellas, que envuelven un abanico de notas balsámicas y especiadas: vainilla, tofe, nuez moscada, caramelo y regaliz. En boca sobresale por su equilibrada frescura y estructura, con unos taninos amables y un final suave y redondo, típico de Rioja Alavesa.