



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

COSECHA

Calificada como Excelente, el ciclo vegetativo del viñedo estuvo acompañado por unas condiciones climatológicas óptimas.

La sanidad de nuestra uva nos permitió esperar el momento perfecto de vendimia de cada una de las parcelas que conforman este vino de ensamblaje.

Los vinos obtenidos destacan por sus colores vivos, su estructura y gran sedosidad en boca, así como por unas características óptimas para el envejecimiento.

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.

Tras la vendimia manual, transportamos la uva a la bodega en cajas. Recurrimos al sistema bordelés de despallado con un suave estrujado, tras el que se realiza la fermentación alcohólica y, posteriormente, la maloláctica en los depósitos. La crianza comenzó en enero de 2020 y transcurrió durante 16 meses en barricas de roble americano nuevo (60%) y francés de dos usos (40%). Trasegamos este vino tres veces por el método tradicional. Lo embotellamos en septiembre de 2021.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol Az. Volátil

14,5% Vol **0,68 g/l**

Az. Total pH

5,2 g/l **3,59**

MARIDAJE

Un vino versátil perfecto para disfrutar por copas o acompañado de embutidos, entrantes, primeros platos y carnes en general.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso, de intensidad media alta, limpio y brillante. Nariz intensa y compleja con recuerdos de frutas rojas (grosellas, fresas silvestres), notas de sotobosque y aromas balsámicos de pastelería, chocolate, café molido y pimienta blanca. En boca destaca por su suave textura, equilibrio y elegante frescura, donde retornan los aromas de fruta roja madura y especiados.