

PARCELA Nº5



FINCA PARCELA Nº5

La proximidad a las lagunas salinas, unidos al carácter tradicional de Rioja Alavesa y un clima de marcada influencia atlántica, otorgan a Parcela Nº5 unos matices muy especiales. Este vino es poseedor de una **sensación salina elegante** que es difícil de describir gracias a unos viñedos que están situados en **tierras calizas** y de textura **franco-arcillosa** con una notable **influencia salina**. Y es que los **viñedos** de Parcela Nº5, **de más de 45 años**, están ubicados en el parque Natural de las Lagunas de Laguardia a una **altitud de 500 metros**, en un biotopo protegido por Europa y de carácter mesosalínico.



D.O.	DOCa Rioja
ZONA	Parque Natural de Laguardia
AÑO	2019
VARIEDAD	100% Tempranillo
ALCOHOL	14,5%
TAMAÑO	75 cl

ELABORACIÓN



Vendimia. Manual con selección en campo de uva.

Añada 2019. Calificación Añada "EXCELENTE" Tras un 2018 complicado climatológicamente donde abundaron las lluvias, la cosecha de 2019 destaca por un menor rendimiento del viñedo, pero con una altísima calidad de la uva.



Fermentación. Fermentado y macerado en depósitos de acero inoxidable durante 20 días. Remontado diario.



Crianza. 14 meses en barricas de roble y 8 meses adicionales en botelleros.



CATA

Color. Rojo cereza intenso, brillante desde el centro hasta el borde.

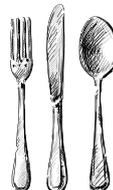
Nariz. Gran complejidad aromática dada por la cuidada selección de roble y uvas. Muy especiado y balsámico, frutos rojos y tonos avainillados.

Boca. Elegante, redondo, fresco y estructurado.



MARIDAJE

Es perfecto con todo tipo de carnes asadas y a la parrilla: chuletón, cordero, cochinillo. Pastas y arroces de alta calidad y quesos muy curados.



Servir: 16-18 °C