



Tempranillo de Rioja Alta en su máxima expresión.

La mineralidad del suelo calcáreo confiere a este vino frescor, concentración y estructura. Su singular crianza lo hace especial. Gran potencial de guarda.

2018
DOCa Rioja

100%
Tempranillo
50 años

Viñedo

Situación: Parcelas en altura en la zona de 'Viñas de Briñas', entre los términos de Briñas (Rioja Alta) y Labastida (Rioja Alavesa).

Altitud: De 440 a 550 metros.

Orientación: Variable.

Morfología: Laderas suaves así como terrazas con parcelas pequeñas.

Edad del Viñedo: Media de 50 años con algunas parcelas plantadas en los años 50.

Suelo: De naturaleza caliza con incursiones arcillosas y areniscas, con una textura franco arcillosa y muy pobres en materia orgánica.

Clima: Mediterráneo oceánico, con influencia continental y atlántica.

Variedad: 100% Tempranillo.

Añada 2018: Calificación Añada "BUENA" Tras un difícil 2017 definido por la gran helada, la cosecha de 2018 destaca por una gran producción y por una notable calidad general de la uva.

Elaboración

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. Fermentación: 21 días en depósitos de acero inoxidable. Rutinas: Maceración en frío de la uva previo a la fermentación para favorecer la extracción de precursores aromáticos. Remontados diarios para conseguir más extracción y mayor intensidad de color. Fermentación natural espontánea.

Crianza: Tanto en barricas de 225 litros como en bocoyes de 500 litros nuevos de roble francés. Crianza media en ambos recipientes de unos 18 meses. Parte del vino permanece también en huevos de hormigón y granito que contribuyen a mantener la frescura del vino. Ensamblaje de la mezcla.

Nota de Cata

Color: rojo cereza de gran intensidad, claro y brillante.

Nariz: una explosiva riqueza aromática, con aromas de frutos rojos, ciruelas maduras y matorral de sotobosque.

Boca: estructurado y muy fresco, con un final persistente y atractivo. Un sabor serio y a la vez muy bebible.

Postgusto: largo, jugoso, muy agradable.

Alcohol: 14% vol.

Gastronomía

Pastas y arroces de sabor potente.

Embutidos ibéricos y quesos curados.

Carnes asadas y a la parrilla: chuleta de vacuno, hamburguesa, secreto y presa ibérica, chuletilas de cordero al sarmiento.

Estofados de carne y caza.

Muy indicado para acompañar la sobremesa.

SERVIR A 16-18 °C