

GENERACIÓN MC

2019

D.O.Ca. RIOJA

*Vino de autor exclusivamente elaborado
en añadas excelentes*



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas plantadas de viñas viejas de 65 a 90 años. Bajos rendimientos en parcelas escalonadas en varias altitudes que oscilan entre 400 y 550 m sobre el nivel del mar en Rioja Alta, y de 380 a 500 m en Rioja Alavesa.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo, con algunas vetas calizas, en pequeños viñedos seleccionados de los mejores términos de Rioja Alavesa y Rioja Alta

CLIMATOLOGÍA DE LA AÑADA

Año templado y húmedo. Brotación adelantada gracias a la humedad y temperaturas benignas en primavera. Verano duro con calor fuerte y sequía, aliviada por tormentas puntuales. Periodos secos, de gran sanidad vegetativa, que desembocan en una maduración óptima. Vendimia pausada y gradual, gracias a un increíble buen tiempo y sin tormentas. Una gran añada.

VENDIMIA

Totalmente manuales en cajas de 15 kg. Cada parcela, de cada zona, de cada pueblo se vendimia por separado en el momento que consideramos ideal para vendimiar, tanto por analíticas de laboratorio como por cata de uva.

VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de 10 a 12 días con grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y pequeñas tinas de madera, con levadura indígena, y temperaturas controladas. Suaves remontados para extraer intensidad aromática, color y taninos, pero nunca llegar a sobre-extracción. Maceración prolongada hasta casi 30 días. Se realiza una ligera micro-oxigenación hasta que empiece la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés. Al finalizar este proceso de unos 3 meses, se trasiega a barrica para su reposo de 12 meses complementarios aproximados.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

16 meses en barrica nueva y seminueva, de roble francés de grano fino.

AFINADO EN BOTELLA

6 meses mínimo en botella antes de la fecha de lanzamiento.

NOTA DE CATA

Su color profundo refleja la determinación de un estilo algo impetuoso. La nariz resalta unas notas frescas de fruta negra, roble cremoso y toques de finos tostados. Su boca es fiel a la expresión de los tintos de nueva generación donde la esencia de unas viejas cepas expresa con sabores rotundos el volumen de unos taninos densos y jugosos y con una buena vivacidad. Todo un joven talento.
Servir a 14°C. - Graduación alcohólica: 14% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Mayo 2021

VARIETADES

Mono-varietal, 100% Tempranillo

PRODUCCIÓN LIMITADA

Embotellado del volumen contenido en 67 barricas

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray

APTO PARA
VEGANOS

