

## CRIANZA

### VARIETADES DE UVA

Tempranillo mayoritariamente, con pequeños aportes de Garnacha Tinta & Graciano.



2019

D.O. Ca. Rioja



### ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa,  
Emilio González & Manuel  
Iribarnegaray.

### AÑADA 2019

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.

### VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan con esmero para proceder a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada. La maceración con los hollejos se prolonga hasta 20 días con el fin de extraer color, aromas y densidad en boca. La fermentación maloláctica se completa entre barrica nueva y depósito de acero inoxidable, según las parcelas y zonas de origen. Cuando termina, los vinos reposan en barricas y se trasiegan cada 6 meses.

### VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de pequeñas parcelas, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos en viñas viejas vendimiadas a mano.



### VENDIMIA

Totalmente manual, priorizando el orden de vendimia en función de la maduración de cada selección o zona de cada pueblo.

### SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con sub-suelo ferroso y más calizo en Rioja Alavesa.

### TIEMPO TOTAL EN BARRICA

12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%). Las barricas se distribuyen entre un 25% de roble nuevo, 25% con paso de dos vinos, y el otro 50 % donde reposaron tres a cuatro vinos máximo.

### AFINADO EN BOTELLA

1 año mínimo de botellero en bodega antes de su lanzamiento.

### COMERCIALIZACIÓN

Noviembre 2022.

### NOTAS DE CATA



Color rubí con capa y ribete de intensidad media. Nariz profunda, fresca. Se aprecia la complejidad de unas notas de ciruela que envuelven un fondo balsámico muy agradable. Notas de cuero muy fino, y dulces especias que evocan un delicado tostado hacen de soporte en la cata que arroja finura y elegancia. Su tanino amplio y redondo y su fruta madura expresan una sensación equilibrada y amplia. Su cata es agradable, sabrosa, deja muchos matices en su paso en boca.

92 JAMES SUCKLING 90 DECANTER  
92 GUÍA GOURMETS 90 GUÍA PEÑÍN

Temperatura de servicio: 16° C.

Graduación alcohólica: 14% Vol.

Vino apto para veganos.

