

D.O. Ca. RIOJA

Vino orgánico. Frutal, alegre y agradable.

VARIEDADES

Tempranillo y Graciano

ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio Gonzalez & Manuel Iribarnegaray



Fecha de comercialización: Marzo
2021



CULTIVO ECOLÓGICO

El cultivo ecológico determina y condiciona las herramientas para el control sanitario del viñedo. Hay que combinar el manejo manual de la vegetación con un uso de soluciones tradicionales. Herramientas como el refuerzo de defensas propias de la planta, empleo de sustancias biológicas y abonos naturales, tratamientos con minerales presentes en la naturaleza (azufre, cobre, silicio,..), uso de extractos de plantas en maceración o incluso la difusión de hormonas sexuales en el ambiente para impedir el apareamiento de insectos como la polilla de la vid, etc.



SUELOS

Los viñedos de los que proviene este vino se asientan en suelos antiguos, de origen aluvial, cascajosos, con excelente drenaje y aireación. Generalmente todos los años se cultiva bajo cubierta vegetal, es decir, dejando crecer en las calles del viñedo la vegetación espontánea, provocando un menor vigor y desarrollo de la viña por competencia. Una vez cortada esta vegetación sirve a su vez de nutriente y elemento equilibrador del suelo cuando es enterrada en el viñedo al final de su ciclo anual de crecimiento.



CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.



VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg.



VINIFICACIÓN

En pequeños depósitos de acero inoxidable. Las uvas pasan por mesa de selección y una vez despalilladas van a depósitos. Se mantiene la uva entera en la fermentación alcohólica que se realiza a temperatura baja con maceración relativamente corta para conseguir una estructura amable y viva expresión frutal. Una vez la fermentación termina, el vino se descuba y se prensa. Todo el proceso de elaboración de este vino se realiza en pocos movimientos para preservar la fragancia natural del vino. Además de por un canal totalmente distinto al resto de la elaboración convencional



AFINADO EN BOTELLA

No se requiere un particular afinado en botella y puede ser comercializado en los primeros meses del año. Aguantará perfectamente más de un año en botella.



NOTA DE CATA

Capa rubí vivo, notas de juventud, aromas de uva y flores, frutos rojos. Paso de boca fresco y vivo, goloso y envolvente. Servir a 13-14°C.

Graduación alcohólica: 13.5 % Vol.

Apto para Veganos

