

EXCELLENS GRAN RESERVA

Gran vino de perfil elegantemente clásico,
elaborado exclusivamente en grandes añadas

VARIETADES DE UVA

Tempranillo.



2015

D.O.Ca. Rioja



ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray.

AÑADA 2015

Un otoño muy lluvioso y un invierno muy frío y lluvioso propiciaron un arranque en el ciclo fenológico con buenas reservas de agua. La primavera comenzó suave, para subir en mayo las temperaturas frente a la media, provocando unos ritmos de crecimiento de los pámpanos espectaculares. Un verano muy cálido, con tormentas, ayudó aún más a este adelanto en las fechas, llegando a vendimias con casi dos semanas de adelanto. Fue por tanto una añada temprana, con maduraciones completas y grados altos. De gran riqueza polifenólica y aromática, dando lugar a vinos complejos y de muchos matices.

VINIFICACIÓN

Racimos despallados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada hasta 30 días, con el fin de extraer color, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés o en depósito de acero inoxidable, según las partidas de vino. Una vez terminada la fermentación maloláctica, todos los vinos pasan a barrica, con trasiega cada 6 meses.

VENDIMIA

Vendimia tardía en octubre. Parcela a parcela, totalmente manual.



VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección especial de viñas viejas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, con edades entre de 65 y 85 años. Rendimientos muy bajos por el escaso vigor y edad de las cepas, estando entre los 3.000 y 4.500 kg/ha.

Añada formada mayoritariamente por la variedad Tempranillo, proveniente de viñedos plantados a varias altitudes en Cenicero, Elciego y Laguardia. Complementa esta añada unos pequeños porcentajes de Garnacha tinta y Graciano. La uva Garnacha tinta procede específicamente de viñedos de Rioja Alta, con el fin de lograr finura y frescor a la vez que estructura. El Graciano se recoge mayormente en Elciego, donde conseguimos ese carácter singular de delicadeza, "gracia", viveza y color.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo, de profundidad baja y muy pobres.

TIEMPO TOTAL EN BARRICA

De 24 a 26 meses, dependiendo del origen del viñedo y de las partidas de barricas. Barricas de roble francés nuevo y de segundo vino.

AFINADO EN BOTELLA

4 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

NOTAS DE CATA

Color profundo de oscuro color granate realizado por unos ribetes ligeramente atejados, toda una muestra de su largo y cuidado afinado en botella. Nariz compleja repleta de matices, se funden una madera noble con notas especiadas y un fondo balsámico. Una fruta negra confitada perfectamente engarzada viene envolviendo unas suaves notas a cuero que aportan complejidad al vino. Este Gran Reserva se define con toques actuales: muy vivo en boca, con carácter y volumen a la degustación. Su tanino muy trabajado otorga elegancia y persistencia. Final de cata complejo, persistente y goloso. Un vino de indiscutible clase.



Servicio a: 17°C.

Graduación: 14,5 vol %.

Vino apto para veganos.

