

*Excellens Gran Reserva*GRAN VINO DE PERFIL ELEGANTEMENTE
CLÁSICO, ELABORADO EXCLUSIVAMENTE
EN GRANDES AÑADAS

2016

D.O.C.A.
RIOJA

VARIETADES DE UVA

Tempranillo.

ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González
& Manuel Iribarnegaray.

AÑADA 2016

Precipitaciones abundantes, sobre todo anteriores a brotación, dieron lugar a un buen comienzo de ciclo fenológico con suficiente reserva hídrica. En septiembre, en plena maduración hubo una subida general de temperaturas e insolación, lo que aseguró una maduración completa y equilibrada, dando lugar a mostos ricos en azúcares y estructura polifenólica.

SUELOS

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

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 por la variedad Tempranillo, proveniente de viñedos plantados a varias altitudes en Cenicero, Elciego y Laguardia.

VENDIMIA

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



VINIFICACIÓN

Racimos despalillados 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 trasiego cada 6 meses.

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.

COMERCIALIZACIÓN

Enero 2024.

Notas de cata

Color profundo con ribetes levemente atejados. En nariz se aprecia cierta evolución del vino, con notas a uva pasa y recuerdos a fruta negra compotada. Madera integrada que sostiene al vino y aporta un fondo especiado muy interesante. La multitud de matices que se aprecian hacen que el conjunto sea muy agradable y elegante.

Mantiene cierta frescura en boca, con potencia y volumen a pesar de su edad. Sensaciones tánicas muy agradables, sin aristas, que aportan volumen y sostienen al vino en el tiempo. Evoluciona muy bien en boca, con una degustación compleja y con un final en donde aparecen recuerdos a clavo y pimienta negra.

Servicio a: 17° C.
Graduación: 14% Vol.Vino apto
para veganos