



2014

D.O.Ca. RIOJA

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



VARIETADES

85% Tempranillo, 8% Garnacha tinta, 7% Graciano

ENÓLOGOS VINOS PREMIUM
Fernando Costa, Emilio Gonzalez &
Manuel Iribaranegaray

COMERCIALIZACION: Octubre 2021

PREMIOS:
DECANTER 2023 (92 Puntos)
TIM ATKIN 2022 (93 Puntos)
GUÍA GOURMET 2022 (95 Puntos)

VIÑEDOS-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, ubicados en Cenicero y Nájera, 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.

CLIMATOLOGIA DE LA AÑADA

Primavera cálida y seca traducida en un adelanto de brotación. Comienzo de verano fresco y con tormentas. Gracias a un final de ciclo seco en septiembre y con muchas horas de insolación se completó una perfecta maduración.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual. Escalonada en función del momento óptimo de cada parcela y variedad.

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.

ESTANCIA 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.

NOTA DE CATA

Color profundo con ribetes ligeramente atejados. Bouquet de gran complejidad con notas balsámicas y madera finas. Boca amplía, fondo de ciruela madura, especies dulces sobre notas torrefactas. Mantiene el frescor de una discreta vivacidad que le augura un excelente potencial de guarda. Resulta sabroso, amplio con final persistente.

Servir a 17°C.

Graduación alcohólica: 14% Vol.