

*Elaborado exclusivamente en las mejores añadas*



## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Selección de viejos viñedos, procedentes de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Rendimientos bajos, inferiores a 5.000 kg/ha.

## SUELO

Fundamentalmente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con subsuelo ferroso y Rioja Alavesa con origen calizo.

## AÑADA 2016

Precipitaciones abundantes, sobre todo anteriores a brotación, dieron lugar a un buen comienzo de ciclo fenológico con suficiente reserva hídrica. Verano seco y duro. 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. Viñedos con unos generosos rendimientos pero sin problema alguno en alcanzar una óptima maduración. Año de maduraciones completas, con grados elevados, muy buena expresión frutal y una gran capacidad de guarda para los vinos de las parcelas seleccionadas

## VENDIMIA

Vendimia a mano, decidiendo meticulosamente el momento óptimo de recogida para cada parcela y cada variedad.

## VINIFICACIÓN

Racimos despalillados con el máximo esmero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración con los hollejos prolongada con el fin de extraer color profundo, aromas elegantes y estructura tánica envolvente y suave. Fermentación malo-láctica en barrica de roble y depósito de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación malo-láctica, este vino pasa a barricas de roble francés de grano fino.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

15 meses en barricas de roble francés, repartidos a partes iguales entre barricas nuevas y barricas de uno y dos años, con trasiegos cada 5 meses.

## AFINAMIENTO EN BOTELLA

2 años como mínimo antes de su comercialización

## NOTAS DE CATA

Color rubí oscuro y denso. Aroma refinado y complejo con un toque de cereza, vainilla y suaves notas tostadas. Equilibrado en boca. Los taninos sedosos y bien definidos se combinan con exquisitos sabores para revelar una agradable plenitud. Este Reserva sigue firmemente el perfil de la Bodega y de las añadas anteriores, galardonadas con prestigiosos premios.

Servir a 17 °C.

Contenido de alcohol: 14%

## FECHA DE COMERCIALIZACIÓN

Mayo de 2021

## VARIEDADES DE UVA

90% Tempranillo, 10% otras variedades

## ENÓLOGOS, VINOS DE GAMA TRADICIONAL

Fernando Costa, Emilio González  
y Manuel Iribarnegaray