



VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de Tempranillo que se ubican principalmente en las partes más frescas de Cenicero y de Rioja Alavesa. Las viñas de Garnacha tinta proceden de las laderas de mayor altura de Cenicero.

SUELOS

Mayormente arcilloso - calcáreo.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VENDIMIA

Parcela a parcela, totalmente manual.

VINIFICACIÓN

Entrada de las variedades de uva por separado. Tras su despalillado y leve estrujado, se encuba la uva tinta para realizar una corta maceración con los hollejos de unas 8 horas según cosecha.

El mosto rosado conseguido por suave sangrado realiza su fermentación alcohólica a baja temperatura (16-18° C) en depósito de acero inoxidable. Una vez este proceso finaliza, el vino se trasiega y se mantiene en sus lías finas durante un mes. Le sigue una estabilización natural por tratamiento al frío con el fin de evitar la fermentación maloláctica.

Los vinos así conseguidos se ensamblan una vez elegidos aquellos que por su carácter brindan especial vivacidad y frescura.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

Sin reposo en barrica.

AFINADO EN BOTELLA

No precisa afinado en botella, ya que se comercializa para brindar el punto ideal de frescura y vivacidad.

NOTA DE CATA

Presenta un precioso color coral pálido. Nariz salpicada de un delicado fondo floral (toques a violeta y clavel), notas a frutos rojos sobre un suave recuerdo anisado. Boca golosa, viva y refrescante que remarca una fina estructura y una acidez moderada que alargan su paso en boca.

Rosado de gran personalidad y muy elegante color.

Temperatura de servicio 6-8°C.

Graduación alcohólica: 13,5% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Diciembre 2021

VARIEDADES
Tempranillo y Garnacha tinta

ENÓLOGOS VINOS BODEGA
Fernando Costa, Emilio González &
Manuel Iribarnegaray

