

*Excellens Reserva*  
ELABORADO EXCLUSIVAMENTE EN LAS  
MEJORES AÑADAS

2018

D.O.C.A.  
RIOJA

## VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

## AÑADA 2018

La añada 2018 se desarrolló dentro de un año húmedo de abundantes precipitaciones en invierno y en la primavera, creando unas reservas hídricas óptimas para asegurar un ciclo vegetativo favorable ante un verano que resultó caluroso y seco.

## SUELOS

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

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

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

## VENDIMIA

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

## ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González  
& Manuel Iribarnegaray.

## 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.

## AFINADO EN BOTELLA

2 años como mínimo antes de su comercialización.

## COMERCIALIZACIÓN

Octubre 2023.



## Notas de cata

Viste una capa rubí oscura y luminosa. Nariz intensa, profunda. Madera fina, notas ahumadas, delicadamente especiadas (clavo). Sus toques de fruta negra compotada descansan en una bonita complejidad y un fondo balsámico, de monte bajo. Despliega un rico abanico de aromas y una trama de carácter sutil, complejo y sugerente.

Su boca voluminosa, viene sustentada por un tanino goloso, redondo, la cata se expresa sin aristas y con esa frescura que invita a disfrutar un delicioso final de mora negra y sensaciones diversas.

Servicio a: 17° C.  
Graduación: 14% Vol.

Vino apto  
para veganos

