

Reserva

2019

D.O.C.A.  
RIOJAELABORADO EXCLUSIVAMENTE EN LAS MEJORES  
AÑADAS**VARIEDADES DE UVA**

Tempranillo y otras variedades.

**AÑADA 2019**

Año templado y húmedo. Brotación adelantada gracias a la humedad y temperaturas benignas en primavera. Verano duro con calor fuerte y sequía, aliviada por tormentas puntuales. Periodos secos, de gran sanidad vegetativa, que desembocan en una maduración óptima. Vendimia pausada y gradual, gracias a un increíble buen tiempo y sin tormentas.

**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**

20 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.

**Notas de cata**

Color brillante, de color rubí intenso.

Vino muy profundo en nariz, potente a la vez que armonioso. Deja expresar un abanico de matices de elegante complejidad que revela un fonde de madera noble y especiada con notas de vainilla y cacao. se integran también la fruta negra, un dulce regaliz y un recuerdo a monte bajo.

Buen ataque en boca, se aprecia su volumen y elegancia que van evolucionando en cata con un pos gusto rico en matices y sensaciones. Un vino de gran identidad.

Servicio a: 17° C.  
Graduación: 14,5% Vol.

Vino apto  
para veganos

