



HONORABLE 2012

VIÑEDO: Elaborado con nuestros viñedos más antiguos, en los que la variedad mayoritaria es Tempranillo, pero también aparecen Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura. Majuelos ubicados en las laderas de la Sierra Cantabria, la mayor parte son “carasoles” con orientación sur o sureste.

RECOLECCIÓN: Manual en cajas de 15 Kg, selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: 4 días con maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperatura controlada. La fermentación maloláctica la realiza en barricas nuevas de roble francés, donde permanece 18 meses.

SUELO: Todos los viñedos están plantados sobre suelos arcillo-calcáreos, de color blanquecino, muy básicos, pobres y con presencia en profundidad de “lastras” de roca calcárea.

NOTAS DE CATA: Muestra un color rojo picota, limpio y brillante. En nariz destaca la tremenda complejidad, matices relacionados con el terroir de procedencia. Fruta negra, regaliz, cereza y diversas especias. Sabroso en boca, equilibrado, con sabor a uvas y espectacular acidez. Recuerdo especiado y frutal, con un final elegante y persistente. Muestra la expresión de los mejores viñedos de Rioja Alta y Alavesa. Elaborado solo en años que la fruta tiene una calidad excepcional.

ANALÍTICA: Grado: 14,6%
Ph: 3.78
Az. red.: 1.5 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 9.500

