



HONORABLE 2014

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: Rojo picota, capa alta, limpio y brillante. Nariz intensa y frutal. Complejo. Aromas característicos del terroir de procedencia. Boca amplia y fresca. Recuerdo especiado y frutal, elegante. Muestra la fiel expresión de los mejores viñedos de Rioja Alta y Alavesa. Elaborado solo en los años que la fruta tiene una calidad excepcional.

ANALÍTICA: Grado: 14,5%
Ph: 3.75
Az. red.: 1.7 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 14.000

