

## VENDIMIA SELECCIONADA 2017

**VIÑEDO:** Uvas de la variedad Tempranillo 50% y Garnacha 50%, de viñas de más de 30 años, cultivadas en las dos laderas principales del valle del Ebro. El Tempranillo procede de la Sierra de Cantabria y la Garnacha de las faldas de la Sierra de la Demanda, en el Alto Najerilla.

**RECOLECCIÓN:** Manual en cajas de 200 kg. Selección de racimos en bodega.

**ELABORACIÓN:** 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Posteriormente una parte del vino se cría en barricas de roble francés durante 5 meses, el resto permanece en depósito de hormigón con sus lías.

**SUELO:** Los viñedos de Tempranillo fueron plantados en suelos blanquecinos arcillo-calcáreos y los de Garnacha en suelos arcillo-ferrosos, de color rojizo.

**AÑADA:** La añada 2017 se conocerá como "el año de la helada". Tras un invierno suave y seco, con un notable adelanto en la brotación, la noche de San Prudencio, el 28 de abril, las temperaturas bajaron por debajo de los cero grados en la mayor parte de nuestros viñedos. Esta circunstancia marcó definitivamente todo el manejo del cultivo a lo largo del ciclo vegetativo. La escasa producción y la sequía veraniega hicieron que todo el trabajo de campo estuviese destinado a evitar la pérdida de frescura en los diferentes vinos. Tras la vendimia más temprana conocida en Rioja, el resultado final fue excepcional, con vinos muy fragantes y equilibrados, entre otras cosas gracias al carácter fresco donde están ubicados nuestros viñedos. La contrapartida es que fue una añada corta, con un rendimiento medio inferior al habitual.

**ANALÍTICA:** Grado: 14.2%  
Ph: 3.65  
Az. red.: 1.2 g/l

**Nº DE BOTELLAS:** 28.000

