

VENDIMIA SELECCIONADA 2018

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: Las condiciones climáticas de la añada 2018 fueron radicalmente diferentes a 2017. Comenzó el año con una intensa nevada el 6 de enero, que fue presagio de una añada fría y lluviosa. Tras una de las cosechas más tempranas de la historia, volvimos a una cosecha de ciclo largo, con vendimia tardía que comenzó el 8 de octubre con los viñedos más viejos y de menor producción. Los vinos de 2018 tienen gran personalidad, con frescor y carácter muy frutal. Una añada que recuerda a las añadas “de siempre” en Rioja, con vinos más fluidos y gran potencial de guarda.

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

Nº DE BOTELLAS: 37.000

