



CRIANZA 2017

VIÑEDO: Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo 80%, procedentes de la falda de la Sierra Cantabria y de viñedos colindantes al curso bajo del río Najerilla (Uruñuela y Torremontalbo). También posee un 20% de Garnacha de la zona del Alto Najerilla (Badarán).

RECOLECCIÓN: Manual en cajones 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. Crianza de 12 meses en barricas de roble mayoritariamente americano.

SUELO: Uvas de los tres suelos con los que trabajamos: aluvial (curso bajo del Najerilla), arcillo-calcáreo (falda Sierra Cantabria) y arcillo-ferroso (Alto Najerilla).

AÑO CLIMATOLÓGICO: 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: 14.50% | Ph: 3.72 | Az. red.: 1.2 g/l

Nº DE BOTELLAS: 110.000 (0,75 cl) y 5.000 Magnum.

