



CRIANZA 2018

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: 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 frutal. Una añada que recuerda a las añadas "de siempre" en Rioja, con vinos más fluidos y gran potencial de guarda.

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.

