

Descripción

Variedades: 50% Tempranillo, 25% Graciano, 25% Garnacha

Vendimia: Mecánica nocturna en octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada de 26°C y maceración corta para una extracción suave.

Crianza: 12-14 meses en barricas de roble francés y americano.

Climatología del 2014: tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, los viñedos presentaban una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno. El último tercio de la vendimia estuvo condicionado por una climatología desfavorable que afectó principalmente a La Rioja Alta. Nuestros vinos proceden de La Rioja Baja, donde se vendimió antes de las lluvias abundantes.

Viticultura

El tempranillo procede de la Muga, la garnacha de Aldeanueva de Ebro y el graciano de dos viñedos: La Planilla (Azagra) y Los Olivos. El suelo es principalmente franco-arcilloso con cascajos.

Analítica

Grado alcohólico: 13.0 % vol.

Acidez Total: 3.6 g/L

pH: 3.56

Acidez Volátil: 0.50 g/L

Nota de Cata

De color rojo cereza y capa media. En nariz destacan los aromas afrutados, principalmente de frutos rojos. En boca es muy fresco, voluminoso y estructurado. Presenta un post-gusto largo.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.