

Descripció

Varietats: 50% Ull de Llebre, 25% Graciano, 25% Garnatxa.

Verema: Mecànica nocturna a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada de 26°C i maceració curta per a una extracció suau.

Criança: 12-14 mesos en barriques de roure francès i americà.

Climatologia del 2014: després d'un cicle vegetatiu amb una climatologia molt favorable, les vinyes presentaven una excel·lent situació vegetativa i sanitària al final del verolament. El darrer terç de la verema va estar condicionat per una climatologia desfavorable que va afectar principalment a La Rioja Alta. Els nostres vins provenen de La Rioja Baixa, a on es va veremar abans de les pluges abundants.

Viticultura

L'ull de llebre prové de la Muga, la garnatxa d'Aldeanueva de Ebro i el graciano de dues vinyes: La Planilla (Azagra) i Los Olivos. El sòl és principalment franc-argilós amb còdols.

Analítica

Grau alcohòlic: 13.0 % vol.

Acidesa Total: 3.6 g/L

pH: 3.56

Acidesa Volàtil: 0.50 g/L

Nota de Tast

De color vermell cirera i capa mitja. En nas destaquen les aromes de fruites vermelles. En boca és molt fresc, voluminós i estructurat. Presenta un post-gust llarg.



Format

750 mL



Caixa

6 ampolles