

## Descripción

*Variedades:* Tempranillo.

*Vendimia:* Mecánica nocturna en octubre.

*Vinificación:* Fermentación a temperatura controlada de 26°C y maceración larga durante 13 días.

*Crianza:* 18 meses en depósito ovoide.

*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

Uva procedente de la viña de la Muga que se caracteriza por un suelo franco-arcilloso con cascajos. Cepas emparradas de unos 40 años.

## Analítica

Grado alcohólico: 13.5% vol.

Acidez Total: 4.96 g/L

pH: 3.60

Acidez Volátil: 0.46 g/L

## Nota de Cata

De color rojo cereza y capa media-baja. En nariz destacan los aromas de frutos rojos y aparecen notas de aromas florales. En boca es elegante, suave y con una baja tannicidad.



*Formato*

750 mL



*Caja*

6 bot.