

Aunque es relativamente nueva en La Rioja, esta bodega boutique, situada en el corazón de la Rioja Alavesa, está dirigida con entusiasmo por un grupo de profesionales expertos, con un recorrido impecable en el mundo vinícola español. Los fundadores Roberto San Ildefonso y Bienvenido Muñoz, bodegueros con una amplia trayectoria, junto con el audaz viticultor Jean-Marc Sauboua, crean una gama de riojas modernos únicos. En muy poco tiempo, han sabido combinar

las décadas de experiencia conjunta y un largo legado en viticultura para alcanzar un alto grado de calidad y una marcada personalidad en sus vinos, difíciles de encontrar en bodegas jóvenes. Su rápido éxito es el resultado de una sólida filosofía y la determinación por encontrar el equilibrio entre la riqueza del territorio y el trabajo tradicional en los viñedos con los últimos avances tecnológicos.

VENDIMIA

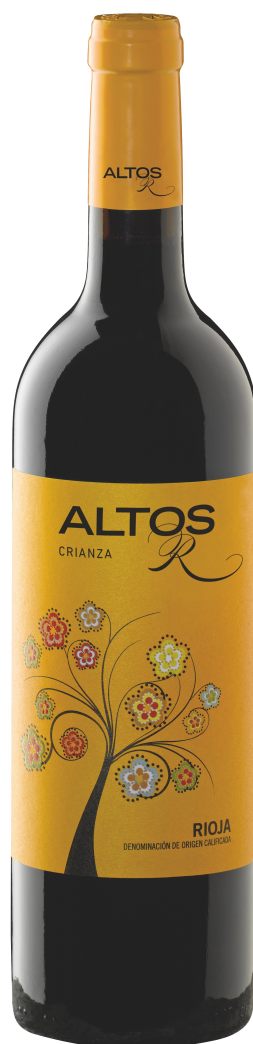
Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. No hubo precipitaciones excesivas pero sí muy bien repartidas a lo largo del año, lo que ayudó a que los viñedos no dieran signos de sequía y permitieran que la uva madurara perfectamente. El único momento crítico provocado por las lluvias fue la caída de 70 litros en septiembre, que produjo alguna rotura en las bayas, especialmente en las blancas y afortunadamente fue insignificante gracias a las altas temperaturas de los días siguientes por encima de los 30 grados. Esto secó las uvas por completo y no permitió que se desarrollara la temible botritis. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

VINIFICACIÓN

Al entrar en la bodega y tras pasar por la mesa de selección, la uva se despallila, se estruja y se macera en frío durante 4 días antes de realizar la fermentación alcohólica a una temperatura media de entre 25 y 30 °C. Se macera durante otros 12 días y la fermentación maloláctica se completa en depósitos de acero inoxidable.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría en roble francés y americano durante 12 meses con trasiegos cada 6 meses. La crianza se completa tras un mínimo de 6 meses en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Color rojo rubí.

Nariz: Buena intensidad aromática, con frutos rojos (arándano) y un toque de herbáceo.

Boca: Sabores suaves, frutales y especiados junto con roble tostado. Complejo y estructurado. Final agradable con frutos rojos y notas de eucalipto.

Maridaje: Ideal con paellas de carne, carne asada roja o blanca, chorizo y otros embutidos.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	20-40 Años de media
Temperatura Fermentado	25-30°C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	80% Francés & 20% Roble Americano
Edad Barrica	2 Años
Tiempo en Barrica	12 meses
Tiempo en botella	6 Meses mínimo
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	3,1g/L
pH	3.77
Libre de SO2 (MG/L)	25mg/l
Total Sulphites (mg/L)	60mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	1,4g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy

PREMIOS



TIM ATKIN - 2022
 UK



GUÍA PEÑÍN - 2022
 Spain



TIM ATKIN - 2021
 UK