Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2020

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 vinicultura 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

La añada ha sido mucho mejor de lo esperado. Aunque el año comenzó con muchas precipitaciones y la primavera fue lluviosa y cálida, fue necesario extremar las precauciones contra las enfermedades fúngicas. El año mejoró en los meses de verano al estar acompañado de un clima cálido y seco que favoreció tanto las buenas condiciones sanitarias como la maduración fenólica. El resultado esperado es muy esperanzador y con vinos muy estructurados y potentes.

Vinificación

Al entrar en la bodega y tras pasar por la mesa de selección, la uva se despalilla, 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 ºC. 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.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Datos tecnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	20-40 Años de media
Temperatura de Fermentación	25-30ºC
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)	14,5 % vol
Total Acidez (gr/l)	5,25 g/L
pH	3.71
Libre de SO2 (MG/L)	27 mg/l
Total Sulphites (mg/L)	70
Azúcar Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18ºC
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy

91 POINTS
TIM ATKIN - 2023
UK

90 POINTS
DECANTER - 2023
UK

92 POINTS
WINEREVIEW ONLINE - 2023
USA