

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Crianza 2021

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 Ildelfonso 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

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

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

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



ALTOS DE RIOJA



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	20-40 Años de media
Temperatura de Fermentación	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)	14,5 % 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	16-18°C
Viticultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy



JAMES SUCKLING
- 2024 USA

GUÍA PEÑÍN -
2025 Spain

TIM ATKIN - 2024
UK