

# Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## Pigeage Graciano 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 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

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

La uva se selecciona manualmente al entrar en la bodega, donde se desechan las uvas no aptas para este vino. Tras el despalillado, la uva se almacena en pequeños depósitos de 2000 L, donde macera en frío a 8 °C durante 4 días. La fermentación alcohólica se induce con levaduras seleccionadas y conlleva exhaustivos controles de temperatura. El remontaje se realiza manualmente 3 veces al día para sumergir el sombrero. Una vez finalizada la fermentación, el vino macera hasta que el enólogo determine la extracción adecuada de polifenoles. La fermentación maloláctica se realiza en roble francés (85 %) y en roble americano (15 %), en barricas nuevas de los mejores toneleros. Durante la fermentación, las lías se remueven para mantenerlas en contacto con el vino.

### Envejecimiento

Se lleva a cabo en las mismas barricas durante 15 meses, trasegando el vino cada 6 meses.

### Notas de cata

**Color:** Limpio y brillante, de color rojo picota intenso con ribete granate.

**Nariz:** Complejo y potente, con aromas de fruta madura muy bien integrados con matices de roble y minerales.

**Boca:** Tonos tostados muy potentes (cacao y café) de madera de gran calidad, perfectamente integrados con toques de fruta madura. Una buena acidez asegura que el vino sea fresco y pueda beberse.

**Maridaje:** Recomendado para carnes rojas, carnes en salsa, platos de caza y quesos curados de todo tipo.

AR A E X  
Grands  
Spanish Fine Wines



## Datos técnicos

Varietales	100% Graciano.
Edad Viña	60+ años
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	20 Días
Composición Barrica	80% Francés & 20% Roble Americano
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	15 meses
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,94g/L
pH	3.82
Libre de SO2 (MG/L)	23mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,1g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy



TIM ATKIN - 2023  
UK

GILBERT &  
GAILLARD - 2022  
France



IWC - 2021 UK