

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Pigeage Graciano 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

Vendimia manual y tras una cuidada selección, al entrar en bodega la uva se despalilla. Posteriormente 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 bazuqueo o "pigeage" 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. El vino se envejece durante 15 meses: el 20% del coupage en ánforas de terracota, y el 80% restante en barrica (80% roble francés 20% americano, la mitad nuevas y la otra mitad de un solo uso)

Envejecimiento

Se lleva a cabo en las mismas barricas durante 15 meses, trasegando el vino cada 5 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



ALTOS DE RIOJA



Datos técnicos

Varietales	100% Graciano.
Edad Viña	60+ años
Temperatura de Fermentación	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)	6,02 g/L
pH	3,42
Total Sulphites (mg/L)	87 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy



TIM ATKIN - 2024
UK



VINOUS - 2024
USA



CHALLENGE
INTERNATIONAL
DU VINI - 2024



JAMES SUCKLING
- 2023 USA