

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

La cosecha 2017 de Rioja Alavesa fue excepcional. Las altas temperaturas de principios de primavera provocaron una brotación más temprana y un mayor crecimiento vegetativo de lo habitual. Sin embargo, una helada a finales de abril causó grandes daños a muchos de los viñedos de Rioja. El aire frío permaneció en el fondo de los valles, por lo que los viñedos ubicados a mayor altitud no se vieron tan afectados. Las altas temperaturas del verano y la posterior sequía provocaron una cosecha más temprana y más corta de lo habitual. Duró del 20 de septiembre al 2 de octubre, mientras que en promedio comienza después del 12 de octubre. A pesar de las irregularidades, la calidad del vino fue excepcional, con excelente color, estructura y taninos maduros muy dulces.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano en pequeñas parcelas por cajas de 15 kg. Una vez en la bodega, la uva se examina en la mesa de selección y, a continuación, se despallilla, se estruja y se macera en frío durante 4 días a 8 °C antes de realizar la fermentación alcohólica a una temperatura media de entre 28 y 30 °C. Una vez finalizada la fermentación, el vino se almacena en depósitos para una buena extracción de los polifenoles. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble con batónnage regular de las lías.

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría en un 80 % en roble francés y en un 20 % en roble americano, en barricas nuevas de roble durante 24 meses y con trasiego cada 6 meses.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota profundo, limpio y brillante.

Nariz: Buena intensidad aromática con notas de frutos rojos maduros sobre un fondo de elegantes aromas balsámicos.

Boca: En boca es sabroso, meloso, fresco y con finos matices de fruta dulce. Tiene volumen y los taninos están bien pulidos e integrados. En el retrogusto aparecen toques de fruta muy madura y matices licorosos que lo hacen persistente en boca.

Maridaje: Este vino marida bien con cordero asado, ave, guisos de carne, cerdo o quesos curados.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	40-60 Años
Temperatura Fermentado	28-30°C
Período de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	Roble Francés & Americano
Edad Barrica	1-2 Años
Tiempo en Barrica	24 meses
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	3,42 g/L
pH	3,6
Libre de SO2 (MG/L)	23 mg/l
Total Sulphites (mg/L)	82 mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	1,52 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy

PREMIOS

RIOJA MASTERS -
 2022 Spain



JAMES SUCKLING
 - 2020 USA