

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Reserva 2019

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

Fue una añada más corta de lo habitual en cuanto a cantidad, pero de un altísimo nivel cualitativo. En cuanto a la cantidad, una disminución del 25-30% en el rendimiento en comparación con la cosecha de un año normal. Gran concentración de color y grado que permitirá conservar vinos de gran longevidad y con mucha fruta. Año muy favorable para el cultivo de la vid, con dos sobresaltos al principio y al final del ciclo. Fue una añada que acumuló un adelanto de unos 10 días respecto a un año normal. La baja producción, el clima favorable durante la mayor parte del año, la morfología de granos y racimos y el buen hacer de los enólogos dieron como resultado vinos de muy alta calidad.

Vinificación

Las uvas se cosechan a mano en pequeñas parcelas por cajas de 15 kg. Una vez en la bodega, la uva se examinan 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 lias.

Envejecimiento

El vino se cría en un 80 % en roble francés y en un 20 % en roble americano, en barricas 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



ALTOS DE RIOJA



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	40-60 Años
Temperatura de Fermentación	28-30°C
Período de Fermentación y Maceración	10-12 Días
Composición Barrica	80% Roble Francés & 20% Americano
Edad Barrica	25% nueva 75% 1 año
Tiempo en Barrica	26 meses
Tiempo en botella	12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,11 g/L
pH	3,72
Libre de SO2 (MG/L)	27 mg/l
Total Sulphites (mg/L)	75 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	2,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Viticultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy



TIM ATKIN - 2023
UK



GUÍA PEÑÍN -
2022 Spain