

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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

Al entrar en la bodega y tras pasar por la mesa de selección, la uva se despallila, se estruja y se macera en frío durante 3 días antes de realizar la fermentación alcohólica durante 15 días entre 25 y 28 °C. La fermentación maloláctica se completa en depósitos de acero inoxidable.

ENVEJECIMIENTO

Para darle a este vino joven un toque de roble, se cría en roble francés y americano durante 6 meses antes de ser embotellado.



NOTAS DE CATA

Color: Bonito color rojo violeta, moderadamente oscuro.

Nariz: Buena intensidad aromática, con frutos rojos (arándano) y un toque herbáceo.

Boca: Fresco, de cuerpo medio, concuerda en boca y en nariz con fruta fresca y un agradable matiz herbáceo común a muchos tintos alaveses.

Maridaje: Es un buen vino para acompañar sopas de verduras, pastas y verduras frescas, así como la mayoría de tapas y quesos jóvenes.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	10-20 Años de media
Temperatura Fermentado	25-28°C
Período de Fermentación y Maceración	15 Días
Composición Barrica	80% Francés & 20 % Roble Americano
Edad Barrica	3-4 Años
Tiempo en Barrica	6 meses
Tiempo en botella	6 Meses mínimo
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,55g/L
pH	3.8
Libre de SO2 (MG/L)	29mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	1,6g/L
Temperatura sugerida para servir	16-17°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy