

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Tempranillo 2023

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 cosecha 2023 destaca por un ciclo vegetativo marcado por la sequía, con un otoño e invierno más seco de lo habitual, que la viña lo sobrellevó gracias a la altitud en la que los viñedos en Rioja Alavesa están situados. En el final del verano, las temperaturas fueron altas, pero más moderadas que en otras zonas de la denominación, junto con noches más frescas que hicieron que la maduración de la uva fuese la correcta. Tras las lluvias de septiembre, la vendimia se caracterizó por soleados días con temperaturas inusualmente altas para esta época del año, lo que supuso una vendimia rápida de las fincas con más avance madurativo y una espera para la perfecta maduración de nuestros viñedos con más altitud. Los vinos blancos de la añada 2023 destacan por su frescura y graduaciones alcohólicas moderadas, y en cuanto a los tintos, hemos obtenido uvas con madurez fenólica espléndida para la elaboración de vinos tintos elegantes, con taninos que aporten estructura y complejidad, pero manteniendo la frescura gracias al equilibrio frutal y las buenas acideces de nuestra zona.

Vinificación

Al entrar en la bodega y tras pasar por la mesa de selección, la uva se despallilla, 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



ALTOS DE RIOJA



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	10-20 Años de media
Temperatura de Fermentación	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
Azúcar Residual (GR/L)	1,6g/L
Temperatura sugerida para servir	16-17°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy