

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

El ciclo comenzó con un otoño muy lluvioso. El invierno fue muy frío y cargado de varias nevadas, lo que provocó una brotación tardía que marcó el desarrollo de todo el ciclo vegetativo. La primavera también fue lluviosa dando paso a un verano en el que las altas temperaturas llegaron más tarde de lo habitual. El retraso en el ciclo se mantuvo hasta la madurez, iniciándose la vendimia de uva tinta el 15 de octubre. El fruto llegó a la bodega de vinificación con buen estado sanitario y de maduración. Las notas fueron medias y los niveles de acidez bastante equilibrados dando lugar a vinos con un gran potencial tanto para el consumo temprano como para la crianza y guarda.

### VINIFICACIÓN

La uva se selecciona manualmente al entrar en la bodega, donde se desechan las uvas no aptas para este vino. Tras el despalillado, la uva 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 remontaje 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. La fermentación maloláctica se realiza en un 85 % en roble francés y en un 15 % en roble americano, en barricas nuevas de los mejores toneleros. Durante la fermentación, las lías se remueven para mantenerlas en contacto con el vino.

### ENVEJECIMIENTO

Se lleva a cabo en las mismas barricas durante 15 meses, trasegando el vino cada 6 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 pero fresca 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. Gran acidez que levanta el vino.

**Maridaje:** Recomendado para carnes rojas, platos de caza, todo tipo de guisos, embutidos, pescados azules (cocidos o a la plancha) y quesos curados.

### DATOS TECNICOS

|                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Varietales                           | 90% Tempranillo, 10% Graciano.    |
| Edad Viña                            | 80 años                           |
| Temperatura Fermentado               | 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)           | 14,8% vol                         |
| Total Acidez (gr/l)                  | 3,50g/L                           |
| pH                                   | 3.70                              |
| Libre de SO2 (MG/L)                  | 26mg/L                            |
| Total Sulphites (mg/L)               | 90 mg/l                           |
| Azúcal Residual (GR/L)               | 1,5g/L                            |
| Temperatura sugerida para servir     | 17-18°C                           |
| Vinicultor                           | Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy |

### PREMIOS



TIM ATKIN - 2022  
 UK



MUNDUSVINI  
 GOLD - 2022  
 Germany



JAMES SUCKLING  
 - 2021 USA