

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Pigeage 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

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 lias 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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	90% Tempranillo, 10% Graciano.
Edad Viña	80 años
Temperatura de Fermentación	28°C
Periodo 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)	14,5 % vol
Total Acidez (gr/l)	5,1 g/L
pH	3,67
Libre de SO2 (MG/L)	27 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	77 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	1,8 g/L
Temperatura sugerida para servir	17-18°C
Vinicultor	Jean-Marc Sauboua & Amaia Amestoy



TIM ATKIN - 2023
UK



TIM ATKIN - 2023
UK



DECANTER - 2023
UK

IWC - 2023 UK