

Altos de Rioja

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Pigeage 2020

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 añada ha sido mucho mejor de lo esperado. Aunque el año comenzó con muchas precipitaciones y la primavera fue lluviosa y cálida, fue necesario extremar las precauciones contra las enfermedades fúngicas. El año mejoró en los meses de verano al estar acompañado de un clima cálido y seco que favoreció tanto las buenas condiciones sanitarias como la maduración fenólica. El resultado esperado es muy esperanzador y con vinos muy estructurados y potentes.

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 |
| 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) | 14,5 % 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 |



JAMES SUCKLING
- 2023 USA

DRINK BUSINESS
- RIOJA MASTERS
GOLD - 2023 UK