El Canto de las Viñas

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

El Canto De Las Viñas Crianza 2021

El Canto de las Viñas es el eco de la naturaleza en el viñedo. Los singulares sonidos de Araex Rioja Alavesa: viento y lluvia en invierno, pájaros e insectos en primavera, la tierra seca en verano y el roce de las hojas contra las uvas maduras en otoño, justo antes de la vendimia.

Vendimia

El 2021 comenzó con una buena pluviometría pero que a finales de invierno llegó un prolongado periodo de sequía hasta bien entrado septiembre. En líneas generales ha sido un año seco que ha favorecido la sanidad del viñedo, reduciendo el número de tratamientos fitosanitarios por el excelente estado de la uva. La cosecha en cuanto a cantidad es muy similar a la de 2020 e incluso ligeramente superior, favorecida en algunos viñedos por las precipitaciones de finales de septiembre. Estas condiciones climáticas han hecho que la vendimia se retrase unos 10 días respecto a la cosecha 2020, obteniendo vinos más cálidos, con menor acidez que otros años pero con un potencial colorimétrico muy notable, dando vinos potentes y estructurados. Son vinos algo menos aromáticos por el calor pero ganan en color y estructura.

Vinificación

Vendimia manual, despalillado y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Crianza en barricas de roble neutro de tostado medio (60 % francés y 40 % americano) durante 12-14 meses. El seguimiento microbiológico sistemático y el rellenado mensual de barricas garantizan que la crianza en barrica aporte complejidad al vino, evitando notas oxidativas que podrían enmascarar la fruta fresca típica del Tempranillo de Rioja Alavesa.

Envejecimiento

Crianza en barricas de roble neutro de tostado medio (60 % francés y 40 % americano) durante 12-14 meses

Notas de cata

Color: Color rojo rubí, intenso y brillante.
Nariz: Muy intenso en nariz con notas balsámicas y finos matices de ciruela y roble limpio.
Boca: Suave, aterciopelado, complejo y estructurado. Un final agradable con frutos rojos y toques balsámicos.
Maridaje: Carnes rojas, quesos curados, aves y platos de pollo.

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Datos tecnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	25-30 años
Viñedos	Viñedos ubicados en Samaniego y Villabuena de Alava, a los pies de la Sierra de Cantabria, en el corazón de la Rioja Alavesa
Composición Barrica	Americano y Francés
Edad Barrica	Nueva & 1-3 años
Tiempo en Barrica	12-14 meses
Tiempo en botella	1 año
Contenido de Alcohol (vol)	14%
Total Acidez (gr/l)	5,33
Azúcar Residual (GR/L)	1,3 gr / l
Temperatura sugerida para servir	14-16ºC

MUNDUSVINI
GOLD - 2026
Germany