

R&G Rolland Galarreta

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Esencia Rioja 2018

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos creen que España cuenta con un excelente terroir y una amplia experiencia para elaborar vinos de gran calidad con una proyección real en los mercados internacionales. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con vinicultores de 15 países distintos y ha ejercido una gran influencia en numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX Grands en 1995, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. La empresa, que se expandió en 2001 para añadir una gama más amplia de vinos españoles al catálogo de Rioja, es uno de los principales exportadores de España. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

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

100 % tempranillo de viña vieja procedente de una selección de 4 parcelas específicas de viñedos pequeños en la parte más alta del pueblo de Labastida. La parcela La Cabaña (plantada en 1964), la parcela El Bosque (plantada en 1975), la parcela Espirbel y la parcela Marrate (plantadas en 1997, para variar en esta mezcla) forman nuestro Esencia. La uva se macera en frío durante 4 días, a los que sigue una fermentación alcohólica controlada a 28 °C. La primera selección de la uva se realiza en cada una de las parcelas, mientras que la segunda selección se realiza cuidadosamente con la ayuda de una Vistalys, la última mesa de selección óptica de Bucher Vaslin, que realiza un estricto control para que únicamente pasen las uvas perfectas. Los raspones se quitan sin estrujar las uvas. La uva se almacena en condiciones controladas y se somete a largas maceraciones a baja temperatura en toneles de roble con sombrero sumergido. El mosto se remonta de forma natural, usando la gravedad para conseguir la mejor extracción de los polifenoles.

Envejecimiento

Uva procedente de parcelas seleccionadas de viñedos viejos en Labastida. El vino se cría durante un total de 15 meses en barricas nuevas de roble americano.

Notas de cata

Color: Se trata de un vino muy concentrado de un rojo picota oscuro.
Nariz: Vivo y delicado en nariz, con aromas de regaliz y cuero y notas de pimienta negra. Ofrece los aromas esenciales de la fruta en compota.

Boca: Es amplio y carnoso y tiene elegancia, complejidad y potencia. En boca revela taninos suaves y notas de regaliz, una estructura aterciopelada y un final largo, sabroso y persistente.

Maridaje: Carne roja, chuletones, guisos, asados, platos de caza con o sin salsa y quesos curados.

ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Promedio de 60 años.
Viñedos	4 parcelas orientadas hacia el sur, a una altitud media de 550 m en la parte alta del pueblo de Labastida: La Cabaña, El Bosque, Espirbel y Marrate juntas crean este vino único.
Temperatura de Fermentación	26°C
Periodo de Fermentación y Maceración	26 días.
Composición Barrica	100 % roble americano nuevo.
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	15 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 12-14 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,12 g/L
pH	38
Libre de SO2 (MG/L)	33 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	115 mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	2,22 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18° C
Vinicultor	Michel Rolland.

