

R&G Rolland Galarreta

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Esencia Rioja 2019

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 han seleccionado los mejores viñedos en las principales DO de España para crear una colección extraordinaria de los mejores terroirs del país

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

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.

AR A E X
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	80% roble francés 20% 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.