

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 13 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 1993, 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

Esta fue la cosecha más temprana en la historia de Rioja Alavesa. La calidad y cantidad fueron excelentes debido a una climatología favorable durante todo el ciclo vegetativo sin ninguna enfermedad. La cosecha se concentró en 4 semanas. Los vinos tienen frescura y elegancia especiales.

VINIFICACIÓN

100 % tempranillo procedente de parcelas de 2 pueblos de la Rioja Alavesa: Labastida y Elvillar. La selección de la uva se realiza 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. El prensado se realiza mediante una prensa neumática vertical y tras él tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble americano recién producidas. Las fluctuaciones de la temperatura ambiente se usan en momentos específicos para estimular el proceso de fermentación maloláctica y la estabilización del vino.

ENVEJECIMIENTO

Uvas de 2 parcelas en dos pueblos de la Rioja Alavesa. El vino se cría durante un total de 12 meses en barricas nuevas de roble americano.



NOTAS DE CATA

Color: Color rubí oscuro e intenso.

Nariz: Vivo y delicado en nariz, con aromas de regaliz y fruta fresca típicos de la variedad tempranillo junto con toques especiados. Ofrece los aromas esenciales de la fruta en compota.

Boca: Es amplio y carnoso y tiene elegancia, complejidad y potencia. Este vino revela notas de mermelada de frutos negros y regaliz, una estructura firme y un final largo, sabroso y persistente.

Maridaje: Carne roja, asados, guisos, carne de caza y quesos fuertes.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	35-40 años.
Viñedos	Parcelas a 550 m de altitud orientadas hacia el sur en los pueblos de Labastida y Elvillar, de ahí el nombre de Parcelas 2 Villas.
Temperatura Fermentado	26°C
Período de Fermentación y Maceración	26 Días
Composición Barrica	Roble americano de gran calidad
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	4,9 g/L
pH	3,99
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,7 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Michel Rolland.

PREMIOS



DRINK BUSINESS
- RIOJA MASTERS
GOLD - 2017 UK



JAMES SUCKLING
- 2016 USA

