

R&G Rolland Galarreta

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

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

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

La selección de la uva se realiza con la ayuda de una Vistalys, mesa de selección óptica 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.

Envejecimiento

El vino se cría durante un total de 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.

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.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

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 de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	26 Días
Composición Barrica	Roble americano y francés de gran calidad
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5 % vol
Total Acidez (gr/l)	3,5 g/L
pH	3,7
Libre de SO2 (MG/L)	30 mg/L
Total Sulphites (mg/L)	120
Azúcar Residual (GR/L)	1 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Michel Rolland.



MUNDUS VINI
GOLD BEST OF
SHOW - 2024
Germany



VINOUS - 2024
USA



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
SILVER - 2024
UK



DECANTER - 2024
UK