

# R&G Rolland Galarreta

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

## 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

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 14 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.

ARAE 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	14 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.



VINOUS - 2026  
USA



IWC - 2026  
UK