

R&G Rolland Galarreta

D.O. Ca. Rioja (Alavesa)

Iconic 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

En barricas abiertas de roble francés con control de temperatura y uso de hielo seco. La uva se conserva así a temperatura controlada, con una larga maceración en frío para potenciar la extracción de polifenoles. Fermentado con uvas despalilladas y bazuqueo manual diario. Tras la fermentación alcohólica, la extracción se realiza con mimo usando prensas neumáticas verticales. Se usan toneles Sylvain, Orion y Radoux semitostados. Suelos calcáreo-arcillosos pobres de orientación norte-sur en la parcela Carranavaridas (tempranillo y garnacha), entre Laguardia y Leza. La parcela San Millán está situada en la ladera de Sierra Cantabria (0,7 ha de tempranillo de 25 años).

Envejecimiento

El vino se cría durante un total de 18 meses en roble francés nuevo de una selección de los mejores toneleros franceses. Luego, la crianza continúa en botella.

Notas de cata

Color: Se trata de un vino muy concentrado de un rojo picota oscuro.
Nariz: Aromas frutales maduros y concentrados, con trazas minerales y especiadas junto a notas de mermelada de moras y arándanos envueltas en roble cremoso con tonos de caramelo y café con leche.
Boca: Concentrado y glicérico en el centro, equilibrado y afrutado, con taninos finos. Final muy largo y expresivo, que deja una clara impresión del carácter de este terroir.
Maridaje: Se recomienda para platos como el marmitako, un guiso tradicional vasco elaborado por los pescadores con atún, tomate y pimiento verde. También acompaña bien platos de cordero, bistecs de ternera y dorada a la plancha, así como quesos.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	95% Tempranillo, 5% Garnacha.
Edad Viña	40 años en la parcela Carranavaridas (2 ha) y 25 años en San Millán (0,7 ha)
Viñedos	North-South orientation poor, calcareous-clay soils
Período de Fermentación y Maceración	26 days
Composición Barrica	100% Roble Francés Nueva
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	18 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2g/L
pH	3,64
Libre de SO2 (MG/L)	26mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	1,8g/L
Temperatura sugerida para servir	17/18°
Vinicultor	Michel Rolland.



VINOUS - 2024
USA



TIM ATKIN - 2023
UK



DRINKS
BUSINESS - RIOJA
MASTERS - 2023
UK



MUNDUS VINI
GOLD - 2022
Germany