

Aunque es relativamente nueva en La Rioja, esta bodega boutique, situada en el corazón de la Rioja Alavesa, está dirigida con entusiasmo por un grupo de profesionales expertos, con un recorrido impecable en el mundo vinícola español. Los fundadores Roberto San Ildefonso y Bienvenido Muñoz, bodegueros con una amplia trayectoria, junto con el audaz viticultor Jean-Marc Sauboua, crean una gama de riojas modernos únicos. En muy poco tiempo, han sabido combinar

las décadas de experiencia conjunta y un largo legado en vinicultura para alcanzar un alto grado de calidad y una marcada personalidad en sus vinos, difíciles de encontrar en bodegas jóvenes. Su rápido éxito es el resultado de una sólida filosofía y la determinación por encontrar el equilibrio entre la riqueza del territorio y el trabajo tradicional en los viñedos con los últimos avances tecnológicos.

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

Las uvas XAI se cultivan a 690 m de altitud, casi en plena Sierra de Cantabria. El viñedo Paulejas, en el pueblo de Cripán, a 690 m de altitud. Edad de la vid: 20 años. El clima más fresco de esta parcela única asegura frescura, una magnífica maduración fenólica y un pH bajo: las condiciones perfectas para una crianza prolongada (8 años como mínimo). La uva se despalilla, se estruja y se macera en frío durante cuatro días antes de realizar la fermentación alcohólica a una temperatura media de 28 °C durante diez días. Luego se macera durante 7 días más.

ENVEJECIMIENTO

La uva XAI tiene una crianza de 10 meses en barricas de roble francés (80%) y de roble americano (20%) de dos y tres años de edad. La uva se despalilla, se estruja y se macera en frío durante cuatro días antes de realizar la fermentación alcohólica a una temperatura media de 28 °C durante diez días. Luego se macera durante 7 días más.



NOTAS DE CATA

Color: Intenso color rubí brillante con una magnífica concentración.

Nariz: Complejo y potente, con aromas de fruta madura muy bien integrados con matices de roble y minerales. Una explosión vibrante de fruta, con notas tostadas muy agradables y especias bien integradas.

Boca: Tonos tostados muy potentes (cacao y café) de madera de gran calidad, perfectamente integrados con toques de fruta madura. La excelente acidez aúna los componentes del vino.

Food pairing: Perfecto con chuletas de cordero a la plancha, jugoso cerdo ibérico o queso de oveja semicurado.

DATOS TECNICOS

Varietales	100% Tempranillo.
Edad Viña	Más de 20 años.
Temperatura Fermentado	28°C
Período de Fermentación y Maceración	7 días.
Composición Barrica	80 % en roble francés y 20 % en roble americano.
Edad Barrica	Segundo y tercer uso.
Tiempo en Barrica	10 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 12 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,77g/L
pH	3.65
Libre de SO2 (MG/L)	26mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,4g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Jean Marc Sauboua / Amaia Amestoy Ruiz