



Frescura, potencia y fruta. Espíritu joven de Rioja Alavesa.

COSECHA

Estuvo marcada por la helada del 28 de abril que afectó a una gran parte del viñedo de Torre de Oña, mermando considerablemente nuestras expectativas productivas. El determinante final del ciclo se caracterizó por unas buenas condiciones meteorológicas que nos permitieron una vendimia escalonada y la obtención de unas uvas con muy buena sanidad y maduración. Los vinos de esta cosecha se caracterizaron por un buen equilibrio y un fuerte componente aromático, típico de esta privilegiada zona de Rioja Alavesa. El Consejo Regulador otorgó a esta añada la calificación de Muy Buena.

VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

100% Tempranillo procedente de una selección de nuestro viñedo en Torre de Oña.

Las uvas se trasladaron a la bodega en pequeñas cajas. El método de elaboración fue el tradicional bordelés de despallado, suave estrujado y posterior encubado en depósitos. La crianza comenzó en enero de 2018 en barricas de roble americano nuevo (60%) y de roble francés de dos vinos (40%) y se desarrolló durante 16 meses. Este vino se trasegó tres veces por el método tradicional y se embotelló en junio de 2019.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
14,5% Vol	3,52
Acidez Total	IPT
5,60 g/l	64

MARIDAJE

Embutidos, picoteos, entrantes, primeros platos contundentes y carnes en general.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota, de intensidad media-alta, con ribete granate. Muy intenso en nariz, con un marcado carácter frutal: arándanos rojos, grosellas y moras que envuelven unos aromas balsámicos de pastelería, cacao, café molido, canela y regaliz. Elegante frescura en boca, es equilibrado, con un tanino fino y suave final. Retrogusto frutal, con un marcado reflejo de las frutas rojas y balsámicos procedentes de su crianza en barrica. Un reflejo de la tipicidad y singularidad de Rioja Alavesa.