



## Elegancia, color y frescura. TERRUÑO EN ESENCIA.

### COSECHA

La buena climatología durante todo el ciclo favoreció un excelente estado vegetativo y sanitario de nuestro viñedo y permitió que se alcanzara un correcto equilibrio madurativo. Los vinos de esta añada poseen una carga frutal intensa, propia de su buena maduración, que les dota de unas condiciones notables para envejecer. En nuestra finca, disfrutamos de una cosecha de muy buena calidad.

### VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

Tempranillo con un pequeño porcentaje de Mazuelo (5%), de las parcelas Altos de Valecilla, Calvo, Martelo y Berzal, situadas alrededor de la bodega. Sus suelos arcillo-calcáreos nos proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, que producen mostos concentrados, con alto aroma y complejidad, resaltando la tipicidad de este terruño.

Las uvas se recolectaron a mano y fueron transportadas en cámaras frigoríficas hasta alcanzar los 4°C. Tras su despalillado y estrujado, se encubaron durante 7 días a una temperatura inferior a 10°C, realizando una maceración prefermentativa en frío que resaltó las características de esta uva. Tras la fermentación alcohólica y maceración, que duró 15 días, el 80% de los vinos pasaron a bodega de roble francés y caucásico nuevo donde realizaron la fermentación maloláctica hasta finales de enero de 2016. Durante este tiempo se realizaron dos battonages semanales. Su crianza fue de 18 meses en roble francés nuevo (40%), francés de dos vinos (35%) y del Cáucaso nuevo (25%) siendo trasegado en tres ocasiones por el método tradicional. Se embotelló en septiembre de 2018.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
<b>14,5% Vol</b>	<b>3,76</b>
Acidez Total	IPT
<b>5,6 g/l</b>	<b>69</b>

### MARIDAJE

Ideal con pescados y carnes asadas y a la brasa, guisos especiados en salsa de vino o de frutos rojos y quesos ahumados y curados.

### NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, color granate, de capa media alta con marcado borde rosado. De alta intensidad aromática, con notas de fruta negra de grosella, mora y ciruela negra que se fusionan con un bouquet amble e intenso de clavo, pimienta blanca, regaliz y cedro. En boca se presenta con una gran amplitud, fresco y equilibrado con taninos pulidos y marcados que dejan paso a un amplio y largo retrogusto. Muestra nuevamente la tipicidad de un terruño único de Roja Alavesa.