



## Equilibrio, sedosidad y potencia. Emblemático.

### COSECHA

Destacó especialmente la gran sanidad de las uvas a pesar de la heterogeneidad provocada por la sequía padecida durante el año. Afortunadamente, las lluvias de finales de septiembre influyeron muy positivamente en la evolución de los viñedos, proporcionando un gran equilibrio en la maduración de las bayas. La uva entró en bodega con un magnífico estado sanitario y un excelente balance entre grado alcohólico y polifenoles.

### VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

El Tempranillo (78%) procede de nuestras fincas La Cuesta y Montecillo, de 30 años de edad, en Fuenmayor y Cenicero. La Garnacha (22%) proviene de La Pedriza en Tudellilla (Rioja Baja). Esta finca (70 ha) cuenta con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad con un suelo muy pobre, cubierto de cantos rodados, que nos ofrece una uva de gran tipicidad, muy rica en aromas y agradable y fina estructura.

La vendimia comenzó a mediados de octubre. La uva se recogió a mano y se transportó en camiones refrigerados a la bodega. La fermentación alcohólica se realizó de forma natural. La fermentación maloláctica concluyó a finales de año. En marzo de 2013, los vinos seleccionados pasaron a barrica, iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. El coupage final fue embotellado en marzo de 2016.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
<b>14,5% Vol</b>	<b>3,61</b>
Acidez Total	IPT
<b>5,60 g/l</b>	<b>62</b>

### MARIDAJE

Asados de cordero, carnes rojas, barbacoas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados.

### NOTAS DE CATA

Brillante y vivo color granate, con un incipiente ribete rojo cereza y capa intensa. Aroma muy notable, con recuerdos especiados, balsámicos y de frutas maduras que, tras agitar la copa, descubre toques de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y canela. Pleno de sabores, amable acidez y equilibrio y taninos muy pulidos que realzan su estructura armoniosa. Retrogusto complejo y elegante con recuerdos especiados y balsámicos. Para disfrutar ahora y con larga vida por delante.