

RESERVA 2011

RIOJA VEGA

135 ANIVERSARIO



VINO

Rioja Vega Reserva 135 Aniversario



AÑADA

2011



VARIEDADES

70% Tempranillo
25% Graciano
5% Mazuelo



REGIÓN

D.O.C. Rioja – España.



DATOS TÉCNICOS

Cosecha: Octubre 2011
Porcentaje de alcohol: 14% vol
Ph: 3.48
Azúcar residual: < 2 g/l
Acidez total: 6.24 g/l



VITICULTURA

Este vino procede de la mezcla de uva perteneciente al viñedo de más de 60 años, situado en la finca de la propiedad y de la procedente de la ladera de la Sierra de Cantabria de más de 50 años.

El cultivo del viñedo de la finca de Rioja Vega se realiza en espaldera aprovechando así al máximo todas las horas de sol ya que la superficie foliar actúa como una gran pantalla solar por lo que alcanza la madurez fenólica extrema.

El cultivo del viñedo en la ladera se realiza en vaso y se caracteriza por sus bajas producciones. Los trabajos que sobre él se realizan van encaminados hacia una sanidad total del fruto así como a una maduración fenólica extrema. De la combinación de estos factores y de la exposición solar del viñedo e inversiones térmicas que sufre, propias de los meses de agosto y septiembre, obtenemos un vino con mucha personalidad e imponencia.

La recolección se realiza a mano por lo que se trabaja respetando al máximo el fruto.



ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica de 10 días. Maceración con hollejos durante 6 días. Temperatura de fermentación de 29°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 18°C.



CRIANZA

Estancia en barricas de roble americano durante dos años seguidos de un reposo mínimo de 18 meses en botella.



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, de capa alta, limpio y brillante. En nariz destaca por una amplia gama de aromas: fruta muy madura y chocolate con licor sostenidos por elegantes aromas tostados y madera de cedro. En boca impone su gran volumen, aterciopelado, su carnosidad y untuosidad. Es un vino con una gran persistencia así como con un gran equilibrio.



MARIDAJE

Carnes de pluma: grasas, rojas o de caza. Ternera joven. Carne roja a la parrilla. Legumbres.



TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C

