

RIOJA VEGA

CRianza

EDICIÓN LIMITADA



VARIETADES

Tempranillo 75 %
Graciano 25 %



DATOS TÉCNICOS

Ph: 3,43
Acidez: 6,1 g/l
Azúcar residual: <2 g/l
Porcentaje de alcohol: 13,5%vol



VIÑEDO

Uvas procedentes de viñedos viejos de más de 50 años, seleccionadas y recolectadas en dos términos municipales de La Rioja, uno a las faldas de la Sierra de Cantabria y otro situado entre el valle del Ebro y el del bajo Najerilla. Altitud media de 535 a 580 m.

Combinación de suelos arcillo calcáreo (de color ocre) y cascajos, en pendientes orientadas al sur ("carasol") y superficie accidentada, que confiere aroma delicado y paladar suave. El subsuelo tiene un buen drenaje interno y su estructura esta formada por varias capas de roca blanca que presenta grietas por donde penetran las raíces de la vid para buscar en profundidad los nutrientes y el agua cuando los necesita, otorgando al vino consistencia y cuerpo. Estos suelos son excelentes para el cultivo vitícola de máxima calidad y realzan la expresividad del tempranillo.

Densidad de plantación 3.000 plantas por hectárea, poda en vaso. Producción de 5.000 kg/Ha y vendimia del 10 al 15 de Octubre.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección en viñedo con producción de 5.000 kg/Ha. Ligero despallado para no dañar el grano. Fermentación alcohólica en depósitos con control de temperatura desde el momento de la recepción. Tiene una duración de 5 días y se realizan remontados y bazuqueos según momento de fermentación. Maceración postfermentativa durante 10 días. Fermentación maloláctica en barrica. Trasiegos y crianza en barrica durante 14 meses.



COLOR

Atractivo rojo rubí de capa alta, brillante, profundo y con reflejos morados.



AROMAS

Buen ensamblaje de los aromas varietales y los aportados por su crianza en barrica. Frutos negros maduros, Notas especiadas y balsámicas, ligeros tostados. Complejidad.



PALADAR

Entrada firme, con cuerpo y calidez. Acidez bien ajustada, rico y envolvente. Ligeros matices minerales en el recorrido y final de boca con el recuerdo a la fruta negra. Bien estructurado, expresivo y persistente.



MARIDAJE

Carnes rojas asadas o a la parrilla, cordero al horno ligeramente especiado, serranos, ibéricos y quesos curados.