RIOJA VEGA
GRAN RESERVA

Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

Uvas procedentes de viñedos plantados hace de 30 años, seleccionadas y recolectadas en los viñedos que rodean las instalaciones de la bodega. Altitud media de 400 m.

Combinación de suelos arcillo limoso, franco y con abundantes cantos rodados, que confiere buena madurez y calidad a los taninos de la uva, favoreciendo la obtención de vinos aptos para crianzas largas. El subsuelo tiene un buen drenaje interno, con 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.

Las diferentes variedades de uva se vinifican por separado bajo un estricto control de temperatura, siguiendo técnicas de maceración y extracción dependiendo del potencial de cada una de ellas. Fermentación alcohólica durante 10 días a una temperatura máxima de 28ºC. Maceración en contacto con las pieles durante 15 días a 18ºC

Profundo rojo ciruela de capa alta y con reflejos intensos.

Frutos negros maduros, notas balsámicas, ligeros tostados. Complejidad.

Redonda estructura tánica en boca, complejidad y madurez. Equilibrado, sabroso y envolvente. Ligeros matices especiados. Recorrido largo, bien estructurado, expresivo y persistente.

RIOJA 1882 VEGA