

CRIANZA 2013

UN CLÁSICO RENOVADO, CRIADO EN BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO, VERSÁTIL, FRUTOSO, EQUILIBRADO,
INSUSTITUIBLE EN NUESTRA MESA.



VARIEDAD

100% Tempranillo Riojano



CICLO 2013

Año complejo desde el punto de vista vitícola porque se caracterizó por un comportamiento climatológico diferente al de los últimos años, con una pluviometría muy alta y temperaturas bajas en primavera, que retrasaron el ciclo y provocaron una maduración desigual. Por fortuna, ante el riesgo que representaba ese retraso madurativo, el buen tiempo que predominó durante septiembre y octubre permitió realizar la vendimia de forma selectiva, eligiendo aquellas parcelas que iban alcanzando el punto de madurez adecuado y consiguiendo así optimizar la calidad del fruto. Esta cosecha ha sido calificada de Buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Quizá este sea el vino con más regularidad de toda la gama, el secreto está en el seguimiento durante todo el ciclo de cada parcela y en la recolección en el momento óptimo de cada una de ellas. Otro de los puntos claves es la fermentación por separado de cada pago y el ensamblaje final de los vinos antes de la crianza y en cada uno de los trasiegos. Las temperaturas de fermentación se controlan hasta los 28-29°C y los descubes son rápidos, cuando se aprecia que la extracción de color (antocianos y taninos) llega a los niveles óptimos.



CATA

Rojo rubí con ciertos matices de juventud en forma de notas violáceas. De capa de media. Limpio y brillante. Con presencia de lágrimas al girar la copa. En nariz es de intensidad media. Predomina la fruta negra fresca, como la mora y grosella negra. También destaca el aroma varietal representado por el regaliz. Notas de yogur de mora. En un segundo plano, aparecen notas de madera. Recuerdos agradables de vainilla, canela en rama y hierbas aromáticas de monte bajo. En boca es amable, de buen paso, cuerpo medio. Sin tanino excesivo y acidez media. Retronasal frutal.



SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 16°C y 18°C. Acompaña muy bien a platos de embutidos, quesos suaves y a gran variedad de carnes e incluso a pescados azules.

