



LÍMITE SUR 2022



Un Rioja originario de un paraje poco conocido de la Sierra de Yerga, donde la altitud suaviza el calor del verano y se siente el embate del cierzo y el levante. El paisaje, situado en la parte más alta del extremo oriental de La Rioja, está claramente influenciado por el clima mediterráneo. Aromas de tomillo, romero y carrasca predominan en esta región única.

D.O.Ca.

Rioja.

VARIEDAD

100% Garnacha

TERRUÑO

Viñedos plantados en 1977 y 2014, situados en la parte más alta del extremo oriental de La Rioja, con exposición norte y clima continental-atlántico, a una altitud de 500-600mtr. Suelos francos, ricos en limo y bolsas de arena, cubierto en superficie con rocas angulosas que capturan la temperatura y retienen la humedad.

VENDIMIA 2022

2022 fue una añada cálida en Monte Yerga, aunque suavizada por la altitud de nuestros viñedos. La garnacha soportó sin problema las olas de calor, manteniendo su carácter, frescor y estilo tan carismático de la zona.

ELABORACIÓN

Fermentación con 10% de raspón, para aportar frescor y tanino, y maloláctica en hormigón. Afinado durante 6 meses en diferentes materiales: hormigón, ánfora y bodega de 500 L. Posteriormente ensamblaje y crianza en bodega francesa de 225 litros durante 8 meses.

ESTILO

Destaca su color rubí, de intensidad alta, limpio, brillante y con presencia de lágrimas. En nariz es intenso y complejo, con notas de fruta roja, fresca, flores, pimienta rosa y notas de monte bajo. Al probarlo es fresco, con buena acidez y tanino amable. Un vino en armonía, equilibrado y con largo recorrido.

MARIDAJE

Perfecto con pescados a la brasa, risotto de hongos y jamones ibéricos. Se adapta también muy bien a pastas, hamburguesas gourmet, tacos y pato laqueado.



CONTIENE SULFITOS

