



## Sutileza, elegancia, finura, delicadeza. Seda.

### COSECHA

Tras unos meses iniciales de escasez hídrica, nuestros viñedos ubicados en las zonas altas de Rioja alcanzaron un equilibrado desarrollo vegetativo gracias a las reservas acumuladas. El final del ciclo se caracterizó por los días soleados y las noches frescas, un salto térmico que benefició a la maduración de la uva hasta la vendimia. Subrayamos el magnífico componente de color, la importante carga polifenólica y una destacada sanidad, resultando unos vinos muy adecuados para largas crianzas. Esta cosecha fue calificada oficialmente como 'Excelente'.

### VIÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

Tempranillo (89%) de viñedos más de 60 años situados en Briñas, Rodezno y Villalba y Graciano (11%) de nuestro viñedo Montecillo, situado en el término de Fuenmayor.

Las uvas se recolectaron en cajas y se trasladaron a bodega en camiones refrigerados para preservar su integridad. Tras un suave despalillado y estrujado, los mostos pasaron a los depósitos donde realizaron la fermentación alcohólica durante 17 días. A continuación, los lotes seleccionados completaron la fermentación maloláctica de forma natural en 75 días. En junio de 2012, los vinos elegidos pasaron a barricas de roble americano de fabricación propia de 4,5 años de edad, donde permanecieron cuatro años. Durante su crianza se trasgaron ocho veces por el método tradicional, de barrica a barrica. El coupage final se embotelló en noviembre de 2016.

### PRESENTACIONES



### DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
<b>14,5% Vol</b>	<b>3,61</b>
Acidez Total	IPT
<b>6,2 g/l</b>	<b>66</b>

### MARIDAJE

Platos principales, todo tipo de carnes y guisos y postres con cobertura de chocolate. Ideal como copa de sobremesa.

### NOTAS DE CATA

Profundo color rojo cereza con borde granate intenso. Nariz intensa y compleja, dominando los aromas de frutas, confitura de moras, frambuesas rojas y de piel de naranja, que descubren notas especiadas y balsámicas de caja de tabaco, cedro, regaliz, clavo, chocolate mentolado y madera tostada. Fina y elegante entrada en boca, fresco y vivaz, con taninos pulidos y sedosos y un final amable y delicado. Muy largo retrogusto, con notas cítricas y balsámicas. Larga y compleja sensación final.