



Equilibrio, sedosidad y potencia. Emblemático.

COSECHA

La buena meteorología favoreció un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo durante todo el ciclo, permitiéndonos disfrutar de un óptimo equilibrio madurativo. Estas magníficas condiciones nos ofrecieron unos vinos frescos y elegantes, con una intensa carga frutal, taninos muy sedosos y equilibrados con unas condiciones notables para envejecer. La valoración oficial de la cosecha fue Muy Buena.

VÍÑEDOS, VARIETADES Y CRIANZA

El Tempranillo (78%) procede de nuestras fincas La Cuesta y Montecillo, de 30 años de edad, en Fuenmayor y Cenicero. La Garnacha (22%) es de La Pedriza en Tudelilla (Rioja Baja), finca de 70 ha con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad.

Iniciamos la vendimia a mediados de octubre. Recogimos la uva a mano y la transportamos refrigerada hasta la bodega donde, por primera vez en la historia de la marca, pasó por un riguroso proceso de selección óptica, grano a grano. La fermentación alcohólica se realizó de forma natural y la maloláctica concluyó a finales de año. En marzo de 2016, los vinos elegidos pasaron a bodega, iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegos manuales y en roble americano de 4 años de edad media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegos manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. El coupaje final fue embotellado en septiembre de 2019.

PRESENTACIONES



DATOS ANALÍTICOS

Cont. Alcohol	pH
14,5% Vol	3,64
Acidez Total	IPT
5,40 g/l	64

MARIDAJE

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

NOTAS DE CATA

Color granate, de capa media alta y elegante paleta de colores. En nariz destaca por su potencia, con una gran complejidad de aromas especiados y balsámicos a regaliz dulce, pastelería, vainilla, canela, cacao, café y nuez moscada y unas sutiles notas de frutas rojas compotadas. En boca sobresale su equilibrio, agradable frescura y gran estructura, con taninos suaves y redondos y un agradable final. De amplio retrogusto, las notas especiadas, de regaliz dulce y fruta madura hacen de él un vino eterno con enorme capacidad de guarda, procedente de una de las mejores añadas del XXI.