

RESERVA 2011

VARIEDADES: Tempranillo 85%, Graciano 10% y Mazuelo 5%.

AÑADA 2011: Tras los primeros meses de escasez de agua, las vides se desarrollaron muy bien en primavera gracias a las lluvias bien distribuidas. Un ligero "coulure" (corrido en el cuajado) dio lugar a racimos pequeños y sueltos, lo que redujo el volumen de producción y aumentó mucho la calidad. Las uvas llegaron a la fase final de maduración en perfectas condiciones. Estas son las principales características de esta magnífica añada, calificada oficialmente como excelente por el Doca Rioja.

VIÑEDO: Coupage típico y más clásico de Rioja, las uvas proceden de nuestros propios viñedos en el municipio de Haro. Estos viñedos están situados a una altitud de 430 - 500 metros sobre el nivel del mar, plantados hace más de 40 años en suelos arcillo-calcáreos.

ELABORACIÓN: Las uvas llegaron a la bodega perfectamente maduras. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos y tinas, según parcelas, durante 15 días a una temperatura controlada por debajo de 28°C. Tras un cuidadoso trasiego, la fermentación maloláctica tuvo lugar de forma natural durante 94 días. En marzo de 2012, los vinos seleccionados se trasladaron a barricas de roble americano con una edad media de 3 años. Durante los 30 meses de crianza, el vino fue trasegado cada seis meses con métodos tradicionales por gravedad de barrica a barrica. Se embotelló en julio de 2015.

NOTAS DE CATA: Limpio y preciso, muy clásico. Redondo, intenso y suave, cálido con acidez equilibrada, postgusto largo. La nariz destaca por su intensidad aromática, con notas de fruta madura que se unen a una elegante gama de notas balsámicas, hojas de tabaco, caramelo, vainilla. Los taninos suaves y la agradable estructura proporcionan una elegante y alegre sensación en boca. Arquetipo perfecto de un Reserva de alta gama de Rioja.

Producción total: 75.000 botellas de 75 cl. y 1.000 Magnum.

Alcohol: 14% pH: 3.6 Acidez: 7 g/l



