



#### VARIETADES

Mono-varietal, 100% Tempranillo

#### PRODUCCIÓN LIMITADA

14.066 botellas, procedentes de 47 barricas nuevas de roble francés

#### ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Costa, Manuel Iribarnegaray & Emilio González

#### VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Pequeñas parcelas plantadas de viñas viejas de 65 a 90 años. Bajos rendimientos en parcelas escalonadas en varias altitudes que oscilan entre 400 y 550 m sobre el nivel del mar en Rioja Alta, y de 380 a 500 m en Rioja Alavesa.

#### SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo en pequeños viñedos seleccionados de los mejores términos de Rioja Alavesa y Alta

#### CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

El año 2017 fue un año ligeramente cálido, con temperaturas entre 1,5 y 2°C por encima de la media histórica. La madrugada del 28 de abril sufrimos una fuerte helada que afectó mucho a las viñas brotadas, mermando mucho la cantidad de cosecha de la añada. Esta adversidad, junto con unas precipitaciones más bajas que la media, hicieron que fuese una añada con unos rendimientos extraordinariamente bajos.

#### VENDIMIA

Totalmente manuales en cajas de 15 kg, parcela a parcela. El efecto de la helada forzó una segunda brotación, con lo que la vendimia fue muy complicada, para separar los racimos maduros de los que no lo estaban. Estamos muy contentos de este duro trabajo de selección hecho tanto en campo como en bodega.

#### VINIFICACIÓN

Lenta fermentación alcohólica de 10 a 12 días con grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable con levadura indígena, temperatura máxima de fermentación de 28°C. Suave remontaje para extraer intensidad aromática, color y taninos. Maceración prolongada hasta 30 días. Se realiza una ligera micro-oxigenación hasta que empiece la fermentación malo-láctica en barrica nueva de roble francés hendido de tostado medio. Al finalizar este proceso de unos 3 meses, se trasiega a barrica para su reposo de 12 meses complementarios.

#### ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

16 meses en barrica nueva, de roble francés de grano fino.

#### AFINADO EN BOTELLA

6 meses mínimo en botella antes de la fecha de lanzamiento.

#### NOTA DE CATA

Su color profundo refleja la determinación de un estilo algo impetuoso. La nariz resalta unas notas frescas de fruta negra, roble cremoso y toques de finos tostados. Su boca es fiel a la expresión de los tintos de nueva generación donde la esencia de unas viejas cepas expresa con sabores rotundos el volumen de unos taninos densos y jugosos y con una buena vivacidad. Todo un joven talento. Servir a 14°C. - Graduación alcohólica: 14% Vol.

#### COMERCIALIZACIÓN

Octubre 2019