

AMANCIO 2022

“Un viñedo emblemático de la familia con toda su complejidad y elegancia y un homenaje a mi bisabuelo, que tenía una visión muy moderna y hasta lúdica del trabajo en el campo”

MARCOS EGUREN – ENÓLOGO

origen Viñedo propio localizado en el término de “La Veguilla”, dentro del municipio de San Vicente de la Sonsierra, La Rioja.
DO Calificada Rioja

viñedo Suelo: Arcillo-calcáreo con zonas de canto rodado fino en superficie. Edad: entre 20 y 35 años. Tipo de poda: Poda corta en vaso y en espaldera. Densidad de plantación: 4.000 cepas por hectárea. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al ‘terroir’ y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.

rendimiento 23 Hl./ Ha.

vendimia Vendimia: manual en cajas. Rigurosa selección, en un viñedo de cualidades excepcionales y de muy baja producción total y exclusivamente, de aquellos racimos que se acercan a la perfección en cuanto a estructura, sanidad y madurez, suponiendo apenas entre un 8% y un 10 % del total de los racimos.
Fecha de la vendimia: 20 de septiembre de 2022

variedades Tempranillo 100%

elaboración y envejecimiento VINIFICACIÓN: Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días.
FERMENTACIÓN: Fermentado en barricas de roble francés de 5 hectolitros y en 4 depósitos de roble francés de 10 hectolitros. Pisado dos veces al día durante los 6 primeros días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de su propio viñedo. Tiempo total de maceración con hollejos: 21 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
En barrica nueva de roble francés.
ENVEJECIMIENTO PREVISTO:
24 meses en una nueva barrica bordelesa de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.

