

CUVÉE 2020

“Un tinto con un marcado carácter primario, muy aromático, arropado por una crianza corta que le dota de elegancia en su evolución sin perder la frescura y la vivacidad”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen La Llana situada en Labastida.
DO Calificada Rioja

viñedo Extensión: 10Has.
Suelo franco arenoso con restos de grava y canto rodado.
Abono orgánico con periodicidad bianual.
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.

rendimiento 32 HL/ Ha.

vendimia Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección.
Fecha de la vendimia: 3 de octubre 2020.

variedades Tempranillo 100%

elaboración y envejecimiento FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100 % despalillado. Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 28 y 30 ° C.
MACERACIÓN: con los hollejos durante 16 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica.
ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica bordelesa de roble francés, con 40% de barrica nueva, desde noviembre. Trasiegos cada cuatro meses.



93 puntos Guía Peñín

