

EL PUNTIDO GRAN RESERVA 2015

“La mineralidad del tempranillo en una zona límite de cultivo”

Marcos Eguren
Enólogo

origen Finca El Puntido (1975)
DOCa Rioja

viñedo Con una superficie de 25 hectáreas a una altitud de 600 metros sobre el nivel del mar, encontramos un suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. El viñedo se cultiva en espaldera con una alta densidad (3.367 cepas por hectárea, 84.175 cepas en total) de forma respetuosa con el medio ambiente, sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos y en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.

rendimiento 27 Hl./ Ha.

variedades 100% Tempranillo

vendimia 6 de octubre de 2015.
La vendimia se realizó de forma manual siguiendo una rigurosa selección de los frutos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración.

elaboración El proceso de elaboración del vino comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 6° C, que se extiende a lo largo de 6 días, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase. Posteriormente, tiene lugar la fermentación alcohólica durante 8 días a temperaturas controladas entre 26°C y 28°C, realizando dos o tres remontados diarios en su primera fase y uno al final. La maceración post-fermentativa se lleva a cabo los 8 días siguientes para terminar con un descubado directamente sobre una barrica nueva de roble francés donde terminará por realizar la fermentación maloláctica.

envejecimiento 28 meses en barrica nueva de roble francés.



VIÑEDOS DE PÁGANOS