

# FINCA EL BOSQUE 2023

“Fruta madura, notas balsámicas, estructura y complejidad en un vino contundente, expresivo, con potencia perceptible pero sin aristas, redondo”

MARCOS EGUREN – ENÓLOGO

**origen** Finca El Bosque, San Vicente de la Sonsierra (1973).  
DO Calificada Rioja

**viñedo** Extensión: 1,482 hectáreas. Plantación de alta densidad y en espaldera (3.086 cepas por hectárea, 4.574 cepas en total).  
Suelo de tipo franco-arcilloso-arenoso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición, sustentado sobre gravas, suelto, profundo y con abundancia de canto rodado en superficie.  
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** 30 Hl/ Ha.

**vendimia** Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección de racimos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante doble cinta de selección.  
Fecha de la vendimia: el 27 de septiembre de 2023.

**variedades** Tempranillo 100%

**elaboración y envejecimiento** VINIFICACIÓN: Maceración prefermentativa en frío a 8°C.  
FERMENTACIÓN: En tino de roble francés a 26°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Pisado 2 veces al día durante los 8 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 5 restantes.  
MACERACIÓN: Con hollejos durante 19 días.  
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés.  
ENVEJECIMIENTO ESTIMADO: 16 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés.

