

# LA NIETA 2023

“El esfuerzo y la constancia convertido en sutileza y elegancia”

Marcos Eguren  
Enólogo

**origen** Finca La Nieta (1975)  
DOCa Rioja

**viñedo** Con una superficie de 1,75 hectáreas a una altitud de 525 metros sobre el nivel del mar, encontramos un suelo arenoso-pedregoso de composición arcilloso-calcárea. El viñedo se cultiva en espaldera con una alta densidad (2.7 x 1.1) de forma respetuosa con el medio ambiente, sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.  
3.367 por hectárea (6.911 cepas en total).

**rendimiento** 29 Hl./ Ha.

**variedades** 100% Tempranillo

**vendimia** 29 de septiembre de 2023  
La vendimia se realizó de forma manual siguiendo una rigurosa selección de los frutos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y bodega mediante una mesa de selección. Despalillado manual y selección rigurosa grano a grano.

**elaboración** VINIFICACIÓN: Maceración prefermentativa en frío a 6°C durante 5 días.  
FERMENTACIÓN: En pequeños tinos de roble de 25 hectolitros de capacidad a 26°C con levadura autóctona seleccionada del propio viñedo. Pisado 2 veces al día durante los primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los días restantes en maceración sin pisado.  
MACERACIÓN: Con hollejos durante 19 días.  
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés.

**envejecimiento estimado** 16 meses en barrica nueva de roble francés.

