

SAN VICENTE 2022

“Un viñedo, una variedad, una bodega, un vino. San Vicente es la intensidad frutal unida a la complejidad y a la longevidad”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	La Canoca, San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) DO Calificada Rioja
viñedo	18 hectáreas de suelo arcillo-calcáreo dedicadas al cultivo de viñedos, siguiendo prácticas respetuosas con el entorno y el medio ambiente. Se lleva a cabo con mínima intervención, logrando una perfecta adaptación al "terroir" y prescindiendo del uso de herbicidas y productos sistémicos. Todo en armonía con los biorritmos naturales.
rendimiento	28Hl./ Ha.
variedad	Tempranillo peludo 100%
vendimia	6 de octubre de 2022. La vendimia se realizó de forma manual siguiendo una rigurosa selección de los frutos en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en el viñedo y mediante doble mesa de selección en bodega.
elaboración	La elaboración, 100% tradicional con despalillado, empieza con la fermentación durante 9 días con dos remontados diarios controlando la temperatura entre 25°C y 27°C. La maceración tiene lugar durante 21 días. Los nueve primeros días durante la fermentación, dos remontados diarios; a partir de entonces, se reduce la frecuencia de los remontados, terminando con un remontado suave cada dos días. Finalmente, la fermentación maloláctica se hace en barrica.
envejecimiento	20 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés (90% y americano (10%) desde noviembre de 2022. Trasiegos cada cuatro meses. Embotellado en agosto de 2024.



SEÑORÍO DE SAN VICENTE