

GRAN RESERVA 2017

“El equilibrio de la madurez y la frutuosidad de la Sonsierra Riojana. Aroma elegante, sabroso en boca con fruta roja y taninos sedosos y maduros”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	Viñedos propios en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja. DO. Calificada Rioja.
viñedo	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
rendimiento	23 Hl./ Ha.
vendimia	Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que están en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 31 de septiembre al 2 de octubre de 2017.
variedades	Tempranillo (98 %) y Graciano (2 %) procedentes de viñedos de más de 30 años.
elaboración y envejecimiento	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despallado 100%. FERMENTACIÓN: alcohólica durante 12 días con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura de 26°C a 28°C. Maceración postfermentativa con los hollejos durante 12 días. Dos remontados diarios hasta eliminar la fermentación. Durante la maceración, se disminuye la frecuencia de remontados según avanza el proceso, para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos. ENVEJECIMIENTO: En barrica de roble americano de 225L durante 26 meses (25% barrica nueva, 75% barrica de máximo tres vinos) Trasiegos cada 4 meses el primer año y cada 6 el segundo. 15 meses en depósito de cemento.

