

RESERVA 2017

"Expresión de frutas rojas, taninos presentes pero maduros con buena acidez y estructura, carácter y expresividad"

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	Vinedos propios en San Vicente de la Sonsierra y Labastida. 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 una rigurosa selección de frutas en condiciones óptimas de salud y madurez en el viñedo y en la bodega mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 29 al 31 de septiembre de 2017.
variedades	Tempranillo 100%
elaboración y envejecimiento	VINIFICACIÓN: Despalillado 100% tradicional. Fermentación alcohólica durante 8 días con levaduras autóctonas seleccionadas de nuestros propios viñedos y control de temperatura entre 28°C y 30°C. Maceración post-fermentación con las pieles durante 12 días. Remontados dos veces al día hasta completar la fermentación. Durante la maceración, la frecuencia de los remontados se reduce. ENVEJECIMIENTO: En barricas de roble francés (50%) y barricas de roble americano (50%) de 225 litros durante 18 meses. Edad de la barrica: 20% nuevas, 80% máximo de 3 vinos. Trasiegos cada 4 meses. Embotellado sin filtrar.



93 puntos Guía Gourmets
92 puntos Parker

