

RESERVA ÚNICA 2020

Un tinto con un marcado carácter primario, muy aromático, con fruta madura y una buena estructura y acidez. Puro carácter.”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen Viñedos propios localizados en San Vicente de la Sonsierra
DO Calificada Rioja

viñedo Suelo franco arenoso con restos de grava y canto rodado. Abono orgánico con periodicidad bianual. 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 31 Hl./ Ha.

vendimia Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante una doble mesa de selección.
Fecha de la vendimia: 3 de octubre de 2020.

variedades Tempranillo 97% y graciano (3%) de viñedos de más de 30 años.

elaboración y envejecimiento FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100 % despalillado. Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 26 y 28°C.
MACERACIÓN: con los hollejos durante 21 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En bodega.
ENVEJECIMIENTO: 24 meses en bodega de roble francés (60%) y americano (40%). 15% de bodega nueva. Trasiegos cada cuatro meses.
Embotellado en marzo de 2023.
Edición limitada de 66 bodegas, 18531 botellas.

