

RESERVA ÚNICA 2021

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

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	Finca de La Llana, situada en Labastida (Rioja Alavesa). 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	29 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: 6 de octubre de 2021
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 barrica. ENVEJECIMIENTO: 24 meses en barrica bordelesa de roble francés (60%) y americano (40%). 15% de barrica nueva. Trasiegos cada cuatro meses.



**SIERRA
CANTABRIA**