

SAN VICENTE 2021

“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 32Hl./ Ha.

variedad Tempranillo peludo 100%

vendimia 15 de octubre de 2021.

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 26°C y 28°C. La maceración tiene lugar durante 22 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 2012. Trasiegos cada cuatro meses.
Embotellado en agosto de 2023.



98 puntos Guía Proensa

97 puntos Guía Vivir el Vino

95 puntos Tim Atkin

