

EL BOSQUE 2022

“Fruta madura, notas balsámicas, estructura y complejidad
en un vino contundente, expresivo, con potencia perceptible
pero sin aristas, redondo”

MARCOS EGUREN
ENÓLOGO

origen	El Bosque, San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) DO Calificada Rioja
viñedo	Superficie: 1,482 Has. Año de plantación: 1973. Plantación de alta densidad y en espaldera (3.086 cepas por hectárea, 4.574 cepas en total). Suelo de tipo franco-arcilloso-arenoso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Sustentado sobre gravas, suelto, profundo y con abundancia de canto rodado en superficie. 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. Abonado orgánico.
rendimiento	32 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 con despallado manual y selección rigurosa grano a grano. Fechas de la vendimia: 28 de septiembre de 2022
variedades	Tempranillo 100%
elaboración y envejecimiento	VINIFICACIÓN: Maceración pre fermentativa en frío a 8°C durante 5 días. FERMENTACIÓN: Fermentado en tino de roble francés a 28°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos Pisado 2 veces al día durante los 8 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 5 restantes. MACERACIÓN: Con hollejos durante 19 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA En barrica nueva de roble francés. ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés.



98 puntos Guía Proensa

