

Maceración Carbónica 2018

La maceración carbónica (también aparece en la literatura como fermentación de la uva entera) es una técnica del proceso de elaboración del vino.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 %
- **Acidez Total:** 4,48
- **PH:** 3,86
- **Acidez Volátil:** 0,45
- **SO₂L/T:** 24/60
- **IPT:** 64

Características Elaboración

Recolección manual en cajas de 20 kg de uva seleccionada previamente en campo.

Tras su llegada a la bodega la uva entera es llevada a un depósito de acero inoxidable donde a temperaturas controladas se realizará su elaboración mediante “Maceración Carbónica” técnica tradicional en Rioja Alavesa para la elaboración de vino de año mediante la fermentación alcohólica dentro del grano de uva de los racimos enteros sin despallillar. Los vinos obtenidos son de marcado carácter y personalidad.

Datos de la Cosecha

La vendimia 2018 comienza en Bodegas CVNE el 19 de septiembre y finaliza el 26 de octubre con un buen pronóstico. Todo gracias al cuidado que se pone en la realización de las labores de campo en los momentos oportunos y eso que este año ha sido especialmente difícil debido a las condiciones climatológicas adversas.

Comenzando por un otoño seco, arrastrando una de las sequías más graves de la historia, llega el invierno con las esperadas lluvias, fríos, heladas y nieves que eran habituales hace años. A esto le sigue una primavera fría y lluviosa y un verano cálido.

Considerando que ha sido el año con mayor nivel de precipitaciones, la vendimia se ha realizado de manera tranquila y de forma selectiva.

Notas de Cata

Color picota violáceo de alta capa. Intensidad aromática alta con notas muy representativas de crema de fresas y moras, aromas a bayas silvestres notas florales. En boca su entrada está marcada por la golosidad y su paso es carnoso y tánico. Todo esto nos lleva a una retronasal larga y muy afrutada. Vino para acompañar aperitivos, comidas grasas o para degustarlo solo. Temperatura de servicio 14-16°C.

Maceración Carbónica 2018

The carbonic maceration (also appears in the literature as fermentation of whole grape) is a technique of the winemaking process.



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2018
- **DOCa vintage rating:** Good
- **Grape Varieties:** 100% Tempranillo
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13 %
- **Total Acidity:** 4.48
- **PH:** 3.86
- **Volatile acidity:** 0.45
- **SO2Free/Total:** 24/60
- **Total Polyphenols Index:** 65

Winemaking

Manual harvest in 20kg. boxes previously selected in the field. After arriving at the winery the whole grape is taken to a stainless steel tank where it will be elaborated at controlled temperatures by carbonic maceration, a traditional technique in Rioja Alavesa for fresh young wines by means of alcoholic fermentation without destemming nor crushing grapes. The wines obtained have a strong personality.

Vintage / Harvest description

The 2018 harvest began at CVNE on the 19th September and ended on the 26th October. Given the adverse weather conditions of this year's harvest, timing of key tasks in the vineyard was critical to obtaining high quality grapes. The harvest began with a dry autumn, following one of the worst droughts in history, and winter began with long awaited rains, cold spells, frost and snow, which were common in past years. There then followed a cold, wet spring and a warm summer. Considering that this was a year with high rainfall, the harvest took place calmly and selectively.

Tasting notes

Full body of violet cherry color. High aromatic intensity with very representative notes of strawberries and blackberries, aromas of wild berries, floral hints. In the mouth its entrance is marked by the sweetness and its step is fleshy and tannic. All this leads to a long and very fruity aftertaste. It pairs with appetizers, fatty food or just the wine itself. Service temperature 14-16°C.