

MACERACIÓN CARBÓNICA

Nombre del Vino: MACERACIÓN CARBÓNICA
Tipo de Vino: Tinto
Zona de Producción: Rioja
Cosecha: 2017
Variedades de Uva empleada: 100% Tempranillo

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Caja de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 13,5 % Vol.
Acidez Total: 5.11
pH: 3.75
Acidez Volátil: 0,39

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 despalillar. Los vinos obtenidos son de marcado carácter y personalidad.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2017 en Rioja Alavesa vino marcada por los efectos de la helada de abril, así como de la sequía. Aunque limitada en volumen, muestra gran diversidad de vinos.

La excepcional calidad de las uvas aseguró que los resultados finales fueran muy prometedores.

La región reportó la vendimia más temprana de la historia reciente, siendo una de las más escasas, sin embargo con excelente calidad.

El buen manejo de la vegetación, la impecable calidad de las uvas y el buen control de la viticultura fueron fundamentales en lograr estos resultados.

La vendimia comenzó el 12 de septiembre finalizando el 30 de septiembre siendo la más temprana de las recogidas en esta bodega desde sus comienzos en el 2001

NOTAS DE CATA

Color picota violáceo de alta capa.

Intensidad aromática alta con notas muy representativas a crema de fresas y moras, aromas a bayas silvestres y 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 simplemente para degustar solo.

Temperatura de servicio 14-16°C



MACERACIÓN CARBÓNICA

Nombre del Vino:	MACERACIÓN CARBÓNICA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2017
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,5 % Vol.
Acidez Total:	5.11
pH:	3.75
Acidez Volátil:	0,39



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 despalillar. Los vinos obtenidos son de marcado carácter y personalidad.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia 2017 en Rioja Alavesa vino marcada por los efectos de la helada de abril, así como de la sequía. Aunque limitada en volumen, muestra gran diversidad de vinos.

La excepcional calidad de las uvas aseguró que los resultados finales fueran muy prometedores.

La región reportó la vendimia más temprana de la historia reciente, siendo una de las más escasas, sin embargo con excelente calidad.

El buen manejo de la vegetación, la impecable calidad de las uvas y el buen control de la viticultura fueron fundamentales en lograr estos resultados.

La vendimia comenzó el 12 de septiembre finalizando el 30 de septiembre siendo la más temprana de las recogidas en esta bodega desde sus comienzos en el 2001

NOTAS DE CATA

Color picota violáceo de alta capa.

Intensidad aromática alta con notas muy representativas a crema de fresas y moras, aromas a bayas silvestres y 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 simplemente para degustar solo.

Temperatura de servicio 14-16°C