

Entari 2013

Vino Tinto Crianza (D.O. Ca. Rioja)



Variedad:

100% Tempranillo. Vendimiado a mano.

Viñedos:

Ubicados en Ábalos y San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta. Suelo arcillo-calcáreo.

Vinificación:

Después de una cuidada clasificación de los racimos de uva en la mesa de selección, son despallados y conducidos al tanque de fermentación. En él, permanecen durante varios días en fase de maceración, antes de que la fermentación arranque de forma tumultuosa en la fase líquida, que se encuentra debajo de las pieles de la uva, que flotan en su parte superior.

Los sistemas de remontado automático y de inmersión se encargan de extraer los taninos y el color de la piel de la uva. Todo el proceso de fermentación está regulado térmicamente para favorecer la supervivencia de la levadura hasta el final de la misma. Una vez acabada la fermentación, el vino se extrae por gravedad.

Crianza:

Una vez acabada la fermentación alcohólica y realizada la fermentación maloláctica, se realizan las trasiegas para introducir el vino en la bodega de roble americano y francés (225 litros), donde va a madurar durante 15 meses en las bodegas subterráneas de nuestra bodega.

Transcurrido este tiempo, el vino se trasiega nuevamente al depósito, donde va a permanecer durante 5 meses para su decantación natural, antes de ser filtrado y embotellado.

El vino completa el proceso de envejecimiento en la botella. Para ello, reposa en posición horizontal en los botelleros subterráneos, durante al menos 8 meses, antes de ser etiquetado y puesto en el mercado.

Nota de Cata:

Color rojo rubí intenso con ribetes ligeramente violetas. En nariz, muestra aromas de frutas rojas característicos de la zona de la Sonsierra, fundidos con toques de madera especiada. En boca, se muestra sabroso, especiado, estructurado, con algunos matices de vainilla y café, y un buen equilibrio entre roble y vino. Resulta largo en boca con un notable efecto retronasal.

Servicio:

La temperatura óptima de servicio es 18°C.