

## Ramírez de la Piscina Selección 2013

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



### *Variedad:*

100% Tempranillo. Vendimiado a mano.

### *Viñedos:*

Viñedos de más de 30 años de edad, 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 despalillados 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 por doble pissage de cada depósito, se encargan de sumergir la pasta flotante para favorecer la extracción de 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, el vino se pasa a la bodega bordelesa nueva de roble americano y francés, donde a lo largo del invierno y primavera, va a realizar la fermentación maloláctica. Continuando su envejecimiento sobre lías finas, hasta un total de 16 meses en las bodegas subterráneas de nuestra bodega. Transcurrido este tiempo, el vino se trasiega a un depósito donde va a ser clarificado con clara de huevo, y posteriormente, 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 12 meses, antes de ser etiquetado y puesto en el mercado.

### *Nota de Cata:*

Este es un hermoso vino madurado en bodega, que presenta a la vez características de juventud y de madurez. Color rojo picota con matices violáceos. En nariz, muestra un buen equilibrio entre fruta madura y maderas finas de roble. Este equilibrio se manifiesta también en boca, con la madera, el alcohol y los taninos, todo ello muy bien conjuntados con toques de vainilla especiada, procedentes de una delicada madera de roble. Resulta largo en boca con un notable efecto retronasal.

### *Servicio:*

La temperatura óptima de servicio es 18°C.