

Ramírez de la Piscina Selección 2005

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



Variedad:

100% Tempranillo. Vendimiado a mano.

Viñedos:

Viñedos de más de 30 años de edad, ubicados en Álbalos 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 pisaaje 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 lias 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 24 meses, antes de ser etiquetado y puesto en el mercado.

Nota de Cata:

Color rojo rubí con ribetes teja. En nariz, muestra matices de vainilla confitada, flores secas y tabaco con un sutil fondo mineral. En boca, los sabores carnosos de bayas rojas están remarcados por los taninos de roble tostado, sin presentar sequedad. Es un vino sedoso, goloso y bien equilibrado con un final de confitura de frutos rojos y roble seductor.

Servicio:

La temperatura óptima de servicio es 18°C.
Decantación y oxigenación recomendada.