

CEPAS ANTIGUAS SELECCIÓN PRIVADA



TIPO: D.O.C. Rioja, Tinto. Primera semana de Octubre.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

PROCEDENCIA UVA: Viñedos propios situados en los carasoles de Uruñuela y Cenicero. Rendimiento medio 40Hls/Ha.

FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional 100% despalillada sin estrujar los granos. Control de temperatura a 27º-29º.

MACERACIÓN: Con hollejos durante 25 días, los diez primeros días 4 remontados diarios, se reduce la frecuencia de remontados terminando con uno suave cada 2 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Comienza la fermentación en depósito y la finaliza en bodega.

ENVEJECIMIENTO: 9 meses en barricas bordelesas de segundo año, 80% francés y 20% americano. Trasiegos cada 3 meses.

AÑADA: Invierno con precipitaciones abundantes incluso en forma de nieve. Temperaturas favorables para la brotación, primavera fresca. Verano fresco que favorece la sanidad del cultivo, reduciendo el número de tratamientos al viñedo creando un valor añadido a la uva por su casi total producción natural. En fechas de vendimia se recolectan excelentes bayas con altos niveles de maduración, sanidad y polifenoles.

FICHA CATA:

- **Color:** Rojo rubí, brillante intenso, ribete azulado.
- **Aromas:** Aroma intenso. Recuerdos a ciruelas rojas, fruta roja bien madura, ligeros toques de vainilla y fondos tostados.
- **Boca:** Sabroso, bien estructurado y con mucho equilibrio, taninos maduros de gran calidad. Se muestra elegante, amplio y persistente, recuerdos a notas de café, cacao y frutos rojos.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.

RECOMENDACIONES:

- **Conservación:** Temperatura constante inferior a 16º.
- **Platos:** Todos aquellos que dominan las sensaciones fuertes, carnes rojas, asados, estofados y todo tipo de caza. Quesos bien curados, azules y foie.