



D.O.Ca. RIOJA CALIFICACIÓN COSECHA: VARIEDAD DE LA UVA:

85% Tempranillo - 15% Garnacha.

VOL. ALC.: 13,5°
CRIANZA: Vino loven

EDAD MEDIA VIÑEDO: entre 35 y 50 años VIÑEDOS: Alto Najerilla, viñedos de altura SUELO: Arcillo calcáreo - arcillo ferroso

Nos encontramos ante el Tinto Joven de la casa, un vino sabroso y equilibrado que en boca muestra todo el potencial de la Garnacha pese a no ser la variedad dominante del coupage, revelando frescura y sabores afrutados.

VIÑEDOS, CLIMATOLOGÍA Y SUELO:

Garnachas y Tempranillos del Alto Najerilla, situados en viñedos con una altitud media de 600 mts. Uvas procedentes de cepas viejas (entre 35 y 50 años) situadas en Badarán y Cárdenas. La variedad Tempranillo proporciona vinos con estructura, finos y elegantes. La Garnacha lo envuelve ligeramente aportando expresión frutal.

El clima de influencia atlántica, con inviernos fríos, veranos cátidos y otoños largos y suaves, provoca una maduración lenta perfecta para lograr las cualidades que buscamos en la uva y que confieren a este vino equilibrio y elegancia.

Los **suelos**, en su mayoría arcillo calcáreos y arcillo ferrosos, tienen una composición equilibrada, ligeramente alcalina, rica en materia orgánica, y con moderada disponibilidad hídrica durante el verano.

DETALLES TÉCNICOS:

La uva se recolectó de **forma manual** a mediados de octubre tras un seguimiento exhaustivo de la maduración. Se **despalilló al 100% y fermentó a temperatura controlada entre 25°C y 28°C durante 10 días**, para extraer al máximo las cualidades de las variedades y el terruño.

NOTAS DE CATA:

Color: Violeta intenso, muy bonito que expresa juventud.

Aroma: Intenso aroma de frutos del bosque, destacando la fresa y frambuesa, es muy atractivo en nariz e invita a la cata.

En **boca** la garnacha toma protagonismo proporcionando una explosión de sabores afrutados, jugoso, sabroso y muy fresco. En su recorrido tiene cuerpo y volumen, y un final largo y persistente