



Tipo de Vino: Tinto

Zona de Producción: Toro

Cosecha: 2016

Calificación DO Cosecha: Excelente

Variedad: 100 % Tinta de Toro

Tipo de botella: Bordelesa

Formatos: 75 cl.

Grado alcohólico: 15.65%

ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un mínimo de un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global.

COSECHA

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente, el ciclo vegetativo ha estado marcado por una pluviometría de 278.75 mm, por la ausencia de fuertes heladas en la fase de parada vegetativa y por las altas temperaturas estivales tanto diurnas como nocturnas, con una temperatura media anual más elevada de lo normal, 13.8 °C. Esto provoca que haya uvas con un mayor grado de acidez, ph equilibrados, un tanino más suave y una mayor fruta y complejidad.

NOTAS DE CATA

Color granate de intensidad profunda. En nariz, aromas de frutas negras maduras como la ciruela y la zarzamora. También están presentes los aromas característicos de la madera como la vainilla, el brioche o el pan tostado. Su crianza de 12 meses en barricas de roble americano-francés, además de aportar en nariz, hace que su entrada en boca sea golosa, con un cuerpo medio, paso largo y persistente en su salida. Equilibrio entre fruta y madera también en boca, taninos suaves. Un vino complejo que gana con el tiempo.



Tipo de Vino: Tinto

Zona de Producción: La Rioja

Cosecha: 2017

Calificación DO Cosecha: Muy Buena

Variedad: 90 % Tempranillo, 5 % Mazuelo, 5 % Garnacha

Tipo de botella: Bordelesa

Formatos: 75 cl.

Grado alcohólico: 13,70 %

ELABORACIÓN

Tras una vendimia seleccionada de nuestra finca La Olagosa, las uvas realizan la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La fermentación maloláctica tiene lugar en tinas de roble francés. La crianza se realiza en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de 12 meses. Posteriormente se embotella y permanece en botella un tiempo antes de salir al mercado.

COSECHA

Tras un ciclo vegetativo marcado por la dura helada de abril y por la sequía, la campaña ofreció unos resultados muy satisfactorios en calidad. La excelente sanidad del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo, con total ausencia de plagas o enfermedades de importancia, ha sido una de las características más destacadas de una cosecha cuya vendimia comenzó en agosto, convirtiéndose en la más temprana de la historia de Rioja. La buena climatología que acompañó el final del ciclo y la mejora de unas expectativas productivas muy mermadas, tanto por la sequía como por los efectos de la fuerte helada, dieron como resultado una cosecha de gran calidad.

NOTAS DE CATA

Color granate intenso con reflejos rubí. En nariz, mantiene notas de fruta roja propias del tempranillo, ensambladas con los aromas propios de su crianza en madera como la vainilla, el café o el tabaco. En boca es potente y armonioso, con cuerpo medio, final largo, sabor especiado y complejidad. Todo ello es un fiel exponente de esta bodega.