



Tipo de Vino: Rosado

Zona de Producción: La Rioja

Cosecha: 2019

Calificación DO Cosecha: Excelente

Variedad: 75 % Tempranillo y 25% Garnacha

Tipo de botella: Borgoña

Formatos: 75 cl.

Grado alcohólico: 13,15 %

ELABORACIÓN

Vino elaborado según el método tradicional de sangrado de uvas tintas, tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos durante unas seis horas. Obtenido el mosto, éste fermenta a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable. Después tendrán lugar los procesos normales de estabilización y filtración previos a su embotellado.

COSECHA

El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad en toda la Rioja.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó considerablemente la calidad.

La evolución de la uva venía con retraso con respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

NOTAS DE CATA

Vino brillante y limpio, de color rosa pálido. En nariz es franco, intensidad media con notas de frutas rojas y cítricas. Recuerdos a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque. En boca se nota el equilibrio entre el frescor y la acidez propia de los vinos jóvenes, muy afrutado recordando también a las frutas de hueso, con final agradable y dulce.

BLANCO VENDIMIA SELECCIONADA 2019



Tipo de Vino: Blanco fermentado en barrica

Variedad: 95 % Viura y 5 % Malvasía

Zona de Producción: La Rioja

Tipo de botella: Borgoña

Cosecha: 2019

Formatos: 75 cl.

Calificación DO Cosecha: Excelente

Grado alcohólico: 13,1 %

ELABORACIÓN

Las uvas procedentes de nuestras fincas Viña Olagosa y Salmuera, situadas en el término de San Asensio en La Rioja Alta, llegan a la bodega y son suavemente prensadas. Tras una maceración en frío durante 24 horas, el mosto limpio fermenta en barricas nuevas de roble francés. Terminada la fermentación alcohólica se mantiene en contacto con sus lías, en las propias barricas, durante tres meses.

COSECHA

El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad en toda la Rioja.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó considerablemente la calidad.

La evolución de la uva venía con retraso con respecto al año pasado pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo muy atractivo y brillante, nariz con buena expresión frutal, notas de piña y manzana con matices propios de su fermentación en madera como coco y vainilla. En boca es sedoso, amplio y afrutado. La madera está bien envuelta, un vino cremoso y redondo que mantiene su equilibrio con la fruta y la acidez.