

Crianza 2019 – D.O.C Rioja



San Asensio – Finca Rodezno



Vino tinto



Formatos: 75 cl



90% tempranillo, 5% Mazuelo, 5% Granacha



Grado alcohólico: 13,70%



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



Tipo botella: Bordelesa

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.

