



AÑADA 2009:

Calificada como "muy buena" por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. La cosecha se caracterizó por las elevadas precipitaciones de Noviembre a Febrero y calor y sequía fuerte durante el verano. Las lluvias caídas justo antes de la vendimia ralentizaron la maduración y el ambiente seco y soleado en el que se desarrolló la misma, contribuyeron a un equilibrio alcohólico y fenólico y que la recolección se produjera en su estado óptimo de maduración.

VARIEDADES:

Tempranillo 100% proveniente de las tres subzonas de la D.O.Ca.Rioja, aunque en mayor medida de Rioja Alavesa.

RENDIMIENTO MEDIO:

40 HI./Ha.

VINIFICACIÓN:

Las uvas de tempranillo fermentan en nuestra bodega de Oyón en cubas de entre 30 y 45 Tm. equipadas de la más avanzada tecnología para el control riguroso de las temperaturas de fermentación y de la maceración y extracción de color. El objetivo, conseguir un adecuado balance entre estructura y equilibrio en los vinos.

CRIANZA:

Mínimo 12 meses en barricas seleccionadas de roble americano de 225 litros y al menos 6 meses en botella antes de salir de bodega.

NOTAS DE CATA:

Presenta en copa un color cereza brillante limpio, con borde granate. En nariz mantiene la frescura de la fruta, apreciándose la vainilla y los aromas más emblemáticos del roble tostado. En boca es sedoso y persistente presentado sabores especiados bien ensamblados.

MARIDAJE:

Versátil y fácil de maridar con carnes, pescados, quesos o ibéricos. Temperatura de servicio: 16-18°C (60,8-64,4°F).

Prova da safra 2009. Almoço em 15/05/2014 no Navio M/V Monarch.