

## Información Técnica PREDICADOR 2013



<b>SALIDA AL MERCADO:</b>	Primavera 2015
<b>COSECHAS ANTERIORES:</b>	2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 y 2012
<b>FINCAS DE PROCEDENCIA:</b>	La Canoca, La Liende, Sacramento, El llano, Raicilla, San Pablo, Burdarán, San Francisco, Vitarán, Sauco, Briones, El Bombón, Guiasol, El Espino, El Hoyo
<b>MUNICIPIO:</b>	San Vicente de la Sonsierra y Briones
<b>REGIÓN:</b>	Rioja
<b>VARIEDAD DE LA UVA:</b>	96% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Graciano y 1% Mazuelo

### VITICULTURA

<b>ESTILO DE PODA:</b>	En vaso
<b>CULTIVO:</b>	Secano
<b>IRRIGACIÓN:</b>	No
<b>COSECHA EN VERDE:</b>	Sí
<b>PRODUCCIÓN POR CEPA:</b>	2 Kg.
<b>VENDIMIA:</b>	del 7 al 25 de octubre

### ELABORACIÓN

<b>DESPALILLADO:</b>	Sí
<b>ESTRUJADO:</b>	No
<b>FERMENTACIÓN:</b>	Tinos de roble y depósitos de acero inoxidable
<b>CRianza:</b>	16 meses
<b>TIPO DE BARRICAS:</b>	Barricas de 1 vino, 100% roble francés.
<b>CLARIFICACIÓN:</b>	No
<b>EST. POR FRÍO:</b>	No
<b>FILTRACIÓN:</b>	Sí

### ANÁLISIS

<b>ALCOHOL:</b>	14,60 %
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	5,5 g/l.
<b>PH:</b>	3,70

### PRODUCTION

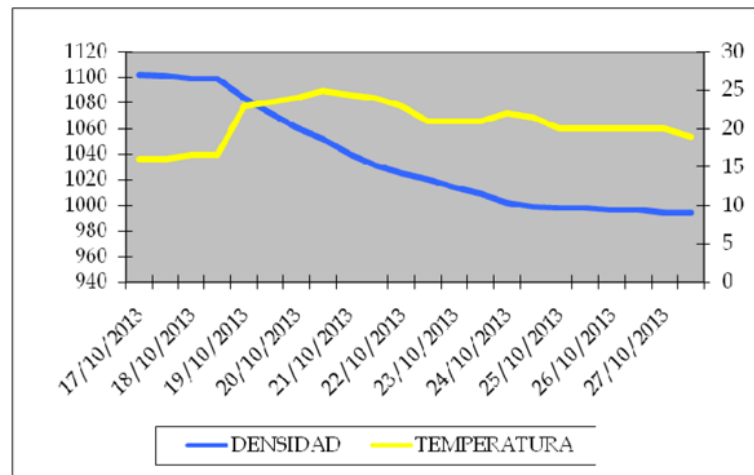
130.000 botellas

## ELABORACIÓN

**Predicador 2013** es el resultado del cupaje de las uvas seleccionadas que fermentaron en los siguientes depósitos:

Nº	CAPACIDAD	TIPO DE DEPÓSITO	LITROS MOSTO	% DEL TOTAL
2	6.500 L	Tronco-cónico	6.100 L	6%
4	10.000 L	Tronco-cónico	9.500 L	10%
5	10.000 L	Tronco-cónico	9.600 L	10%
6	10.000 L	Tronco-cónico	9.300 L	10%
7	10.000 L	Tronco-cónico	9.100 L	9%
8	10.000 L	Tronco-cónico	9.700 L	10%
9	10.000 L	Tronco-cónico	9.800 L	10%
13	10.500 L	Acero Inoxidable	10.000 L	10%
14	10.500 L	Acero Inoxidable	9.800 L	10%
15	10.500 L	Acero Inoxidable	9.700 L	10%
16	5.500 L	Acero Inoxidable	4.900 L	5%
<b>Total</b>			<b>97.500 L</b>	<b>100%</b>

A continuación se muestra una media de como se desarrollaron las fermentaciones en los distintos depósitos:



Observando las gráficas resultantes del seguimiento de las fermentaciones, podemos ver como el periodo medio de maceración en frío fue de 2 días. Las fermentaciones se desarrollaron a temperaturas controladas de entre 18°C y 24°C con una duración de entre 8 y 11 días.

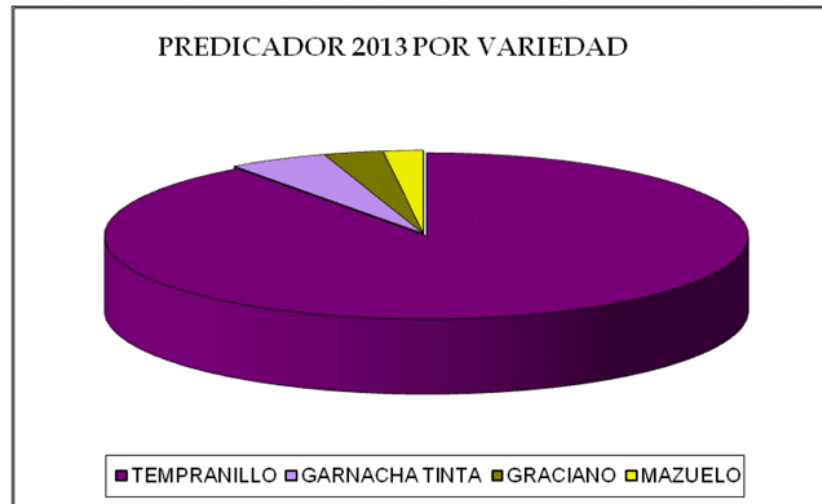


El porcentaje de uvas de cada parcela y la composición varietal del ensamblaje final se muestra en los siguientes cuadros:

PREDICADOR 2013	
PARCELA	% PARCELA
LA CANOCA	15%
LA LIENDE	14%
SACRAMENTO	10%
EL LLANO	10%
RAICILLA	9%
SAN PABLO	9%
BURDARAN	5%
SAN FRANCISCO	5%
VITARAN	5%
SAUCO	4%
BRIONES	4%
EL BOMBÓN	3%
GUIASOL	3%
EL ESPINO	2%
EL HOYO	2%



PREDICADOR 2013	
VARIEDAD	% VARIEDAD
TEMPRANILLO	96%
GARNACHA	2%
GRACIANO	1%
MAZUELO	1%



**Predicador 2013**, como en añadas anteriores, se ha elaborado con los racimos de nuestras viñas de entre 20 y 35 años. Como siempre, a fin de garantizar el nivel de calidad, durante la prevendimia, dejamos en las cepas solamente un racimo por pámpano, de forma que durante la fase final de maduración las uvas alcanzasen el nivel de concentración y equilibrio exigidos. Además en esta añada hemos decidido mejorarlo con sus hermanos mayores La Cueva del Contador, La Viña de Andrés Romeo y Contador para lograr un buen potencial.

### Nota de Cata

**Predicador 2013** muestra un color rojo picota de buena intensidad y muy brillante.

En nariz destacan frutas rojas y negras, finas maderas, recuerdos de monte bajo, notas de especias y un punto mineral, mostrando gran complejidad.

En boca es potente, fresco y maduro, con volumen, pleno de sensaciones afrutadas. Con equilibrada acidez y tanino goloso que aporta estructura y persistencia. A la vez que resulta un vino muy fino, delicado, muy largo y agradable.