

DESCRIPCIÓN

80% Tempranillo, 15% Mazuelo, 5% Graciano. Un Rioja clásico, en el que cada etiqueta tiene una historia. Un valor seguro que no pasa desapercibido, al destacar por su elegancia y delicadeza.

VIÑEDO

Su origen está ligado a los viñedos de la propiedad: “Viña Albina”, “El Cerrado” y “La Borda”. Viñas de más de 35 años cultivadas con la variedad Mazuelo en el municipio de Cenicero. La variedad Graciano proviene de las fincas “El Monte”, “Pinillas” y “Agudillo”, de más de 20 años, ubicadas en el municipio de Cenicero. El aporte de Tempranillo llega del conglomerado de pequeñas parcelas enclavadas en Cenicero, en los parajes de “La Carbonera”, “Las Monjas”, “Ribarey”, “Picón”, “La Lobera” y “Cerro de Santa Daria”, de edad mínima de 35 años y suelos de base arcillo-ferrosa; que se suma al Tempranillo fresco procedente de los parajes de Briones, San Vicente de la Sonsierra, Peciña y Álbalos. Viñedos en vaso y de baja producción, de edades comprendidas entre los 35 y 50 años, ubicados al abrigo de los montes Toloño - Obarenes y la Sierra de Cantabria, con altitudes de entre los 500 y los 650 metros.

Se realiza un programa de asesoramiento vitícola con el objetivo de realizar una viticultura integrada que respete la biodiversidad de la flora y la conservación de la fauna entomológica de los viñedos.

VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillan y estrujan suavemente. La fermentación busca la optimización de las levaduras autóctonas seleccionadas en viñedo. Tras la fermentación, se alarga el proceso de maceración para obtener el color y la estructura deseada. Envejece un periodo de 24 a 30 meses en barricas de roble americano y tostado medio. Tiempo mínimo de 6 meses en botella antes de su comercialización.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos.

NOTAS DE CATA

Brillante color rojo cereza con sutiles brillos teja. Una joya en nariz, una emoción, una fragancia de contrastes y misterios que se basa en el reflejo de aromas a frutas rojas frescas (fresas silvestres, grosellas, cerezas) envueltas en las notas de regaliz palo que concluye con una explosión final con los aromas de una cuidada crianza en madera (vainilla en rama, coco y tofe). Boca acariciante, marcada por la elegancia y la frescura, franca, compleja, que captura la esencia de la sofisticación en una combinación de sabores frutales, violeta y café que es verdaderamente seductora. Desde 1901, un vino clásico imprescindible, como nos gustan a casi todos y que nos acompaña en todas las celebraciones.

