



# LÍMITE SUR 2021

*Un Rioja originario de un paraje poco conocido de la Sierra de Yerga, donde la altitud suaviza el calor del verano y se siente el embate del cierzo y el levante. El paisaje, situado en la parte más alta del extremo oriental de La Rioja, está claramente influenciado por el clima mediterráneo. Aromas de tomillo, romero y carrasca predominan en esta región única.*

## D.O. Ca.

Rioja.

## VARIEDAD

100% garnacha.



## TERRUÑO

Viñedos plantados en 1977 y 2014, situados en la parte más alta del extremo oriental de La Rioja, con exposición norte y clima continental-atlántico, a una altitud de 500-600 metros. Suelos francos, ricos en limo y bolsas de arena, cubierto en superficie con rocas angulosas que capturan la temperatura y retienen la humedad.

## VENDIMIA 2021

En nuestros viñedos de Monte Yerga, el fenómeno Filomena de 2021 tuvo menor intensidad. La brotación tardía y un verano seco favorecieron el cuajado de la garnacha, iniciándose la vendimia a finales de septiembre.

## ELABORACIÓN

Fermentación con 10% de raspón, para aportar frescor y tanino, y maloláctica en hormigón. Afinado durante 6 meses en diferentes materiales: hormigón, ánfora y bodega de 500 L. Posteriormente ensamblaje y crianza en bodega francesa de 225 litros durante 8 meses.

## ESTILO

Destaca su color rubí, de intensidad alta, limpio, brillante y con presencia de lágrimas. En nariz es intenso y complejo, con notas de fruta roja, fresca, flores, pimienta rosa y notas de monte bajo. Al probarlo es fresco, con buena acidez y tanino amable. Un vino en armonía, equilibrado y con largo recorrido.



Graduación: 14,2% | Acidez: 6,09 g/l | pH: 3,44.