



COLECCIÓN EXTRAORDINARIA DE VIÑEDOS 2021

Hemos recorrido nuestra tierra coleccionando paisajes y cepas que cuentan historias diferentes y los hemos unido creando un vino que nace de la diversidad, en el que el todo es más que la suma de sus partes y que refleja la pureza de nuestros mejores viñedos.



D.O.Ca.

Rioja.

VARIEDAD

80% tempranillo y 20% garnacha.

TERRUÑO

Viñedos cuidadosamente seleccionados por su carácter único, situados en la Rioja Alta. Los suelos, fiel reflejo de la diversidad de esta subzona de Rioja, abarcan desde los arcillosos hasta los aluviales y calcáreos.

VENDIMIA 2021

El invierno se caracterizó por las temperaturas muy frías, nieve y abundantes precipitaciones, durante el cual tuvo lugar en el mes de enero el "Fenómeno Filomena". El verano por su parte fue cálido y seco, con lluvias antes de la vendimia, a la que llegamos con gran amplitud térmica y perfecto equilibrio.

ELABORACIÓN

Selección de racimos, manteniendo el raspón en la garnacha para realzar su frescura. La fermentación en depósitos de acero inoxidable comienza con una maceración prefermentativa, optimizando la extracción de color y fruta. El vino madura 12 meses en barrica, combinando un 50% de roble francés y un 50% de roble americano, iniciando su crianza en barricas nuevas durante 4 meses y completándola en barricas de hasta tres usos para lograr equilibrio y elegancia. Afinado de 2 meses en hormigón.

ESTILO

Vino fresco y equilibrado, con fruta envuelta en sutiles notas de madera que aportan mayor complejidad. Fluido y elegante, con acidez equilibrada y un final persistente. La fruta predomina sobre la crianza, haciéndolo menos tánico y más sofisticado.



Graduación: 14% | Acidez: 5,95 g/l | pH: 3,48.