



Notas de cata—Tinto 2022

notas de cata

Este vino elaborado a partir de la uva Tempranillo presenta un brillante color violáceo con reflejos de fresa, mucha fruta fresca, moras, arándanos y fresas. En boca es fresco y de rica acidez .



viñedo

Seleccionamos las uvas para nuestro tinto joven 2021 en viñedos situados en Rioja Alta, en los municipios de Briñas, Haro y Cuzcurrita de río Tirón. Viñedos con una edad media de 45 años.

maridaje

Pastas, arroces, carnes blancas cocinadas, verduras y legumbres. Temperatura de servicio entre 14° y 16° . Consumo preferente en su primer año

calificación *

El Consejo Regulador ha otorgado la calificación de 'MUY BUENA' a la cosecha 2022.

climatología *

La calidad de la cosecha venía condicionada por cierta inestabilidad en la meteorología previa. Tras una brotación explosiva temprana, se alcanzó un final de ciclo con un peso de la baya estable y superior al del año anterior y una maduración fenólica perfecta.

Las ligeras precipitaciones del mes de septiembre, acompañadas con la entrada de viento norte y descenso de las temperaturas nocturnas. Los vinos tintos destacan por su franqueza aromática y una gran definición frutal; aportan una redondez en boca que es señal de la muy buena madurez fenólica, así como una perfecta armonía con el contenido alcohólico .

vendimia

Se inició la vendimia el día 28 de septiembre de 2022 llegando a bodega uva con muy buen estado fitosanitario y excelentes parámetros químicos. Vendimia por corte manual en remolques de 3500 kg

vinificación

Selección de uvas en mesa, despalillado y estrujado. Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable durante 20 días a una temperatura controlada de 25°. Grado alcohólico: 13.00% vol

