



Notas de cata—Tinto 2023

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 2023 en viñedos situados en Rioja Alta, en los municipios de Briñas y Haro. Viñedos con una edad media de 45 años.

maridaje

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

calificación *

El Consejo Regulador ha otorgado la calificación de 'MUY BUENA' a la cosecha 2023.

climatología *

El 2023 ha sido un año desafiante en cuanto a condiciones meteorológicas, con récords de altas temperaturas y sequía. Inicialmente, se esperaba una reducción en la producción debido a la sequía, pero las lluvias a principios de septiembre mejoraron considerablemente las expectativas de rendimiento. En términos generales, las uvas presentaron una sanidad excelente debido a la falta de humedad (con la excepción de algunos viñedos en las zonas más bajas),

una acidez más baja y una gran calidad en los viñedos con maduraciones más lentas. El grado alcohólico se mantuvo, en muchos casos, similar a lo habitual.

vendimia

Se inició la vendimia el día 18 de septiembre de 2023 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 25º. Grado alcohólico: 14.00% vol

