

CEPAS ANTIGUAS

SELECCIÓN PRIVADA 2016



TIPO: D.O.C. Rioja, Tinto

VARIEDAD: 50% Tempranillo y 50% Garnacha

PRODUCCIÓN: Limitada 50.000 botellas

PROCEDENCIA UVA: Viñedos propios situados en los carasoles de Uruñuela y Cenicero. Rendimiento medio 40Hls/Ha.

FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional 100% despalillada sin estrujar los granos. Control de temperatura a 27º-29º.

MACERACIÓN: Con hollejos durante 25 días, los diez primeros días 4 remontados diarios, se reduce la frecuencia de remontados terminando con uno suave cada 2 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Comienza la fermentación en depósito y la finaliza en bodega.

ENVEJECIMIENTO: 9 meses en barricas bordelesas de segundo año, 80% francés y 20% americano. Trasiegos cada 3 meses.

FICHA CATA:

Color: Rojo rubí, brillante intenso, ribete azulado.

Aromas: Aroma intenso. Recuerdos a ciruelas rojas, fruta roja bien madura, ligeros toques de vainilla y fondos tostados.

Boca: Sabroso, bien estructurado y con mucho equilibrio, taninos maduros de gran calidad. Se muestra elegante, amplio y persistente, recuerdos a notas de café, cacao y frutos rojos.

RECOMENDACIONES:

Conservación: Temperatura constante inferior a 16º.

Platos: Todos aquellos que dominan las sensaciones fuertes, carnes rojas, asados, estofados y todo tipo de caza. Quesos bien curados, azules y foie.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.