

SOROS AUTOR 2.011



TIPO: D.O.C. Rioja, Tinto (vendimia última semana Octubre 2.011)

VARIEDAD: Tempranillo 100%, edad viñedo: 30 años.

PROCEDENCIA UVA: Fincas situadas en Uruñuela, Cenicero y San Asensio, en zona alta. Rendimiento medio 32 Hls/Ha. Suelo arcillo calcáreo. Abono orgánico, vendimia manual exhaustiva en cajas de 6 Kgs.

FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100% despalillado. Fermentación alcohólica 11 días. Control temperatura 28°-30°

MACERACIÓN: Maceración pre-fermentativa 72 horas y post-fermentativa con hollejos durante 20 días. Siete remontados automáticos durante los 8 primeros días y uno diario hasta el día 20, evitando así extraer caracteres amargos.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Fermentación maloláctica en barrica.

ENVEJECIMIENTO: 22 meses en barrica bordelesa de roble francés 70% y americano 30%. Tostado medio más trasiegos cada 4 meses.

AÑADA: Calificación muy buena: Oficial. Calificación excelente: propia.

Invierno de mediana humedad, primavera fresca y buena brotación, temperatura media en el cuajado, verano seco con ausencia de enfermedades. El envero comienza a principios de Agosto. A finales de agosto se producen contrastes térmicos provocando una importante acumulación de compuestos fenólicos. Excepcionales condiciones meteorológicas en los días de vendimia, favoreciendo la madurez y la sanidad.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.

FICHA DE CATA:

- *Color:* cereza intenso y muy vivo con tonos granates y sin apuntes de evolución.

- *Aromas:* Potente, elegante y rico en matices, fuerte carácter frutal. Dominan frutas rojas y toques balsámicos. Destacan fondos minerales característicos de la tierra.

- *En boca:* Muy buena estructura, taninos redondos muy bien trabajados por la crianza. Tiene mucho volumen, gran equilibrio y notable potencia de sabores. Larga persistencia y pregusto frutal y especiado.

RECOMENDACIONES: Conservar en ambiente oscuro entre 10° y 15°. Temperatura de servicio: 18°. Platos: caza mayor, carnes rojas y blancas, asados y estofados. Cordero con gratén de patatas. Quesos curados.