



SOROS EDICIÓN LIMITADA

2.016

TIPO: D.O.C. Rioja, Tinto

VARIEDAD: Tempranillo 100%, edad viñedo: 60-80 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 28º-30º

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.

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.

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 10º y 15º. Temperatura de servicio: 18º. Platos: caza mayor, carnes rojas y blancas, asados y estofados. Cordero con gratén de patatas. Quesos curados.

ENÓLOGO: Fernando Salgado.