



<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN:</b>	DOC Rioja
<b>ZONA DE VIÑEDOS:</b>	Selección de parcelas en vaso en la Sonsierra Riojana, Alto Najerilla, Tudelilla y Montes de Clavijo la altitud de los viñedos va desde los 460 y 720 metros
<b>EDAD DE LOS VIÑEDOS:</b>	Desde 50 a 80 años, 100% viñedo en vaso.
<b>SUELOS:</b>	Mezcla de limocalcáreos de Origen Degradativo, arcilloferrosos de Origen Sedimentario y arenosocalcareo de Origen Coluvional que nos ofrece la expresión de cada variedad en su terruño.
<b>VARIETADES:</b>	Elaborado a partir de un 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Graciano.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Vendimia manual en cajas, se despallan el Tempranillo y Graciano y la Garnacha fermenta con el raspón, la fermentación es con levaduras indígenas en tinas de madera donde se realizan bazuqueos para mojar el sombrero de forma delicada, prensado ligero y posterior fermentación maloláctica, en tinas de hormigón y barricas bordelesas.
<b>CRIANZA:</b>	15 meses en bodega de roble francés y 3 meses en tina de madera de 4000 litros con posterior crianza en botella un mínimo de 20 meses.
<b>ALCOHOL:</b>	14,5%

**CATA**

*Del subsuelo al cielo. La singularidad de pequeñas viñas*



Color rojo cereza con ribete picota.



Intensos aromas de fruta negra, moras y arándanos, acompañado de profundos aromas de fruta roja fresca, junto a notas cremosas de café y chocolate con un fondo de vainilla.



En boca es intenso, redondo y sedoso con sabores de frutas negras y rojas del bosque, vainilla, toffe y café, en la retronasal aparecen notas de vainilla y regaliz, con un final muy largo y persistente.



**FINCA:**

*Fincas Seleccionadas, La Rioja*

Selección de viñedos de la Sonsierra Riojana, Alto Najerilla, Tudelilla y Montes de Clavijo, ensamblaje de terroirs seleccionados en cada zona.

