



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	Los viñedos se encuentran en la subzona del Alto Najerilla, concretamente en el Municipio de Cardenas a una altitud media de 600 metros. Viñedos muy viejos con alta densidad de plantación y repartidos en más de 18 pequeños viñedos.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	Más de 80 años, 100% viñedo en vaso.
SUELOS:	Suelos arcilloso calcáreo muy profundos con importante componente ferrosa, con componentes rocosos de origen coluvial en superficie y con más arcilla a medida que descendemos hasta la roca madre de origen arenoso calizo. Este tipo de suelos produce vinos elegantes, finos y frescos.
VARIETADES:	Vino 100% Garnacha, selección de clones antiguos de la zona.
ELABORACIÓN:	Vendimia manual en cajas de 18 Kg, fermentación con sus levaduras autóctonas en tinos de madera con un porcentaje del 40% con raspón. Fermentación maloláctica espontánea en tinas de madera.
CRIANZA:	Crianza en tinos de roble francés de 40 HL y toneles ovalados de 30 HL durante 12 meses.
ALCOHOL:	14,5%

CATA

Del subsuelo al cielo. La singularidad de pequeñas viñas



Vino de capa media con un elegante color rojo cereza con ribetes rojo rubí.



En nariz es intenso y fresco con notas de frutas rojas silvestres y balsámicos que recuerdan a las hierbas aromáticas de monte bajo.



En boca es ágil, fresco y frutal, con buena fluidez y gran complejidad.



FINCA:

Fincas Seleccionadas, La Rioja



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