

## Edición Limitada 2015

DE UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS Y DE LAS MEJORES BARRICAS SE OBTIENE ESTE VINO TAN CERCANO DE INSPIRACIÓN MODERNA.



### VARIEDAD

Tempranillo



### CICLO 2015

La vendimia 2015 ha sido una de las más madrugadoras de las últimas décadas. Las condiciones meteorológicas han permitido un perfecto desarrollo de la planta a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Un invierno frío y con abundantes precipitaciones que han dotado a nuestros viñedos de recursos hídricos para todo el año. La primavera fue fresca, favoreciendo una buena brotación y el desarrollo de muchos racimos de buena calidad. Verano cálido, especialmente el mes de julio que ha sido el más caluroso de los que se recordaba en Rioja. Los meses de septiembre y octubre presentaron pequeñas precipitaciones que ayudaron al completo desarrollo fisiológico y fenólico acompañado de una gran sanidad en los racimos.



### ELABORACIÓN

Tras la rigurosa selección de los viñedos, tras la vendimia manual toda la uva es seleccionada de nuevo en bodega. Tras una maceración prefermentativa, la fermentación transcurre en tinas de roble francés con perfecto control de temperatura a 26 grados. La maceración post fermentativa fue de 7 días. Crianza en barricas seleccionadas de roble francés.



### CATA

Color rojo rubí, de alta intensidad, limpio y brillante. Con presencia de lágrimas. En nariz, es limpio y franco. Con notas primarias de uva negra madura, de crianza noble en barrica francesa, con aromas de pimienta negra, clavo y chocolate. En boca, es largo, con peso. Acidez compensada, tanino redondo y maduro, y de compleja retronasal, recordando el impacto frutal que se percibe en nariz. En un vino en armonía, elegante. Vino que se encuentra en evolución, listo para consumir pero con buen potencial de longevidad.



### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C. Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional como platos mejicanos o de comida china especiada.

