

PROÆLIO

CEPA A CEPA 2014

D.O.Ca. RIOJA Nalda, La Rioja. (España)

VARIEDAD DE UVA: 100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5% Vol.

CRIANZA: 18 Meses en barrica de roble francés de grano extrafino.

NOTA DE CATA

Limpio y brillante de color rojo rubí con matices violeta. Capa alta. Nariz elegante, dominada por los frutos del bosque, flores y especias, con un fondo mineral. En boca es complejo, glicérico con buena acidez y madera muy bien integrada.

FICHA TÉCNICA

Viñedos de más de 40 años situados a unos 650 metros de altitud. Doble selección: la del terreno, primando calizo con cantos rodados y la de las cepas, eligiendo las de menos carga natural y racimos pequeños, 3.500 kg/ha. Vendimia seleccionada en cajas de 15 kg. Maceración prefermentativa en frío y fermentación alcohólica en tinos de roble francés de 4.000 litros. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino. Crianza en esas mismas barricas durante 17 meses. Embotellado en mayo de 2016. Producción limitada de la añada 2014. Evolución positiva en botella.

D.O.Ca. RIOJA Nalda, La Rioja. (España)

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo

ALCOHOL CONTENT: 14,5% Vol.

AGING: Aged during 17 months in French oak barrels with extrafine grain.

TASTING NOTES

Clean and bright with ruby red color and violet hues. Intense color. Elegant bouquet dominated by berries, flowers and spices with a mineral background. The palate is complex, glycerol, with good acidity and well-integrated wood.

TECHNICAL DETAILS

Over 40-year-old vines planted at an altitude of 650 meters (2,132 ft). Double selection: according to the soil, prioritizing chalky soils with boulders, and according to the vines, selecting those with the lowest natural load and the smallest bunches. 3,500 kg/ha (7,700 lb/ha).

The grapes are picked in 15 kg (33 lb) boxes and selected in the cellar. Pre-fermentation cold maceration and alcoholic fermentation in French oak vats with a capacity of 4,000 liters.

Malolactic fermentation in new French oak barrels with extrafine grain. It is aged in the same barrels for 17 months.

Bottled in May 2016. Limited production of the 2014 vintage. Positive evolution in the bottle.

