



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	El viñedo se encuentran en el Alto Najerilla, municipio de BADARAN a una altitud de 670 metros. Viñedos muy viejos con alta densidad de plantación.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	Más de 80 años, 100% viñedo en vaso alto.
SUELOS:	Arcillo arenoso ferroso, con vetas de caliza que ascienden horizontalmente provenientes de la roca madre caliza que se encuentra a 3 metros de profundidad, con componentes de origen coluvional en superficie, que permite que la viña explore mucho suelo.
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 hormigón con un porcentaje del 40% con raspón. Fermentación maloláctica espontánea en hormigón.
CRIANZA:	Crianza en toneles de roble francés de 20 HL. durante 15 meses.
ALCOHOL:	14,5 %

CATA

Del subsuelo al cielo. La singularidad de pequeñas viñas



Color rojo rubí con ribete violeta.



En nariz es intenso, complejo y fresco con notas de fruta roja fresca y toques balsámicos que recuerdan a las hierbas aromáticas mediterráneas



En boca es complejo, fresco con buena tensión y mineralidad.



FINCA:

Badarán: La Canal del Rojo “viñedo singular de la rioja”

