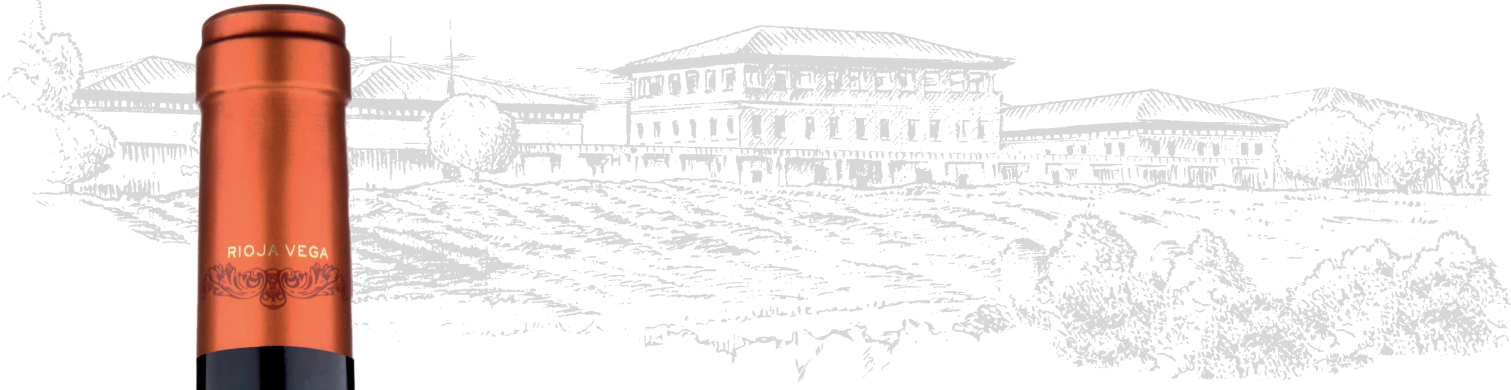
RIOJA VEGA



Tempranillo, Garnacha.

Vino procedente de las más de 70 hectáreas de viñedo propio situado en Viana, y de otras fincas contratadas y controladas de la región.

En la plantación han primado criterios de calidad, moderando la producción, buscando un mayor número de racimos de uva más pequeños. Por ello, la densidad de plantación en nuestro viñedo es muy elevada (4.000 plantas por hectárea según marco de plantación de 2,5 x 1 metro), portainjertos de poco vigor, conducción en espaldera con una elevada altura de vegetación y se ha instalado un completo sistema de riego por goteo que se maneja con control para garantizar la cosecha y manteniendo un cierto estrés hídrico.

Vino elaborado a partir de uvas separadas por variedades y despalilladas. Fermentación alcohólica de 7 días de duración. Maceración con hollejos durante 5 días. Temperatura de fermentación de 26ºC. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza en barrica durante 4 meses.

Color rojo ciruela con notas violáceas, brillante e intenso.

Elegante en la nariz, notas de regaliz sostenido gracias a un paso de clasificación para el barril.

Fruta oscura en el paladar con presencia de ligeros taninos. Bien estructurado. Muy agradable para beber.

RIOJA 1882 VEGA