RIOJA VEGA

Garnacha

Uvas procedentes de una exclusiva selección de dos parcelas: **Finca 'Cubillas'** y **Finca 'La Real'**. Ubicadas en la zona intermedia de Rioja. Veranos calurosos, otoños suaves e inviernos frescos nos permiten obtener una Garnacha de excelente calidad, madurez y sanidad que define la esencia del territorio. Suelos pobres, pedregosos y bien drenados favorecen bajos rendimientos y una mayor concentración varietal, taninos dulces, fruta y elegancia.

Exhaustivo control de temperatura desde el momento de la recepción. Ligero despalillado para no dañar el grano. Se realiza una ligera maceración prefermentativa en frío. Dicho proceso retrasa el inicio de la fermentación y logra una extracción lenta y progresiva de aromas frutales y sustancias que formarán parte de la materia colorante y la estructura del vino obtenido.

Fermentación alcohólica 10 días con control de temperatura que no supera los 26°C y realizándose operaciones de remontado para homogeneizar y favorecer las extracciones. Maceración postfermentativa durante 4 días.

Fermentación maloláctica en barrica de roble americano y maduración con sus lías durante un total de 2 meses.

Presenta un color rojo brillante y capa media.

En nariz, destacan desde inicio intensas notas a fruta roja y negra madura, a flores silvestres y un sutil toque. mineral.

En boca, cuenta con un paso untuoso en el que también se hace presente el frescor y dulzura de las frutas maduras. Sabor que nos acompaña en el paladar largo tiempo después de tomarlo.