

SUBLIME Y EXCLUSIVO



VIÑEDOS

Uvas vendimiadas a mano de 4 viñedos seleccionados de unos 80 años ubicados en la región de Sonsierra, en el corazón de la Rioja Alta.



VARIETADES

100% Tempranillo



ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío durante 4 días Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 24°C durante 9 días. Fermentación maloláctica en contacto con sus lías en una selección de 65 barricas bordelesas nuevas de roble francés. Escogiendo aquellas que a través de los años y nuestra experiencia han demostrado aportar elegancia, finura y personalidad por su integración con el vino, verdadero protagonista de todo el conjunto.



ENVEJECIMIENTO

17 meses en la misma cuidadosa selección de barricas bordelesas nuevas de roble francés. 8 meses de crianza en botella como mínimo.



NOTAS DE CATA

De intenso color cereza picota, es capaz de transmitir profundas fragancias a regaliz, mora, grosella, caramelo, moca y toques mentolados. Su paladar es carnoso, potente y exuberante, resultando una experiencia para los sentidos que le hacen perdurar en el recuerdo.



MARIDAJE

Ideal para maridar con embutidos, carnes rojas, aves, pescados grasos, caza menor, quesos de media curación, platos especiados y guisos calientes como las legumbres o las tradicionales patatas a la riojana.



91 PUNTOS

Robert Parker  
Wine Advocate, 2018  
Añada 2014

91 PUNTOS



Guía Peñín 2019  
Añada 2014



Medalla de Oro  
AWC Vienna International  
Wine Challenge, 2018  
Añada 2014



Medalla de Oro  
Challenge international  
du vin 2019  
Añada 2014



Medalla de Oro  
Mundial de Tempranillo  
Bruxelas, 2019  
Añada 2014



Tim Atkin  
Master of Wine, 2020  
Añada 2014

