

La fresca y equilibrio de Rioja Alavesa en una botella.

El hermano pequeño de la familia nace de una selección de viñedos de diferentes municipios de Rioja Alavesa y sigue el mismo proceso artesanal de elaboración que UKAN. Mínima intervención para lograr un vino cargado de fruta y fluidez listo ser disfrutado desde el primer momento.



AÑO

Invierno seco y frío que retrasó la brotación.

CLIMÁTICO

Primavera lluviosa, muy favorable para la vid. Tras un mes de mayo fresco y húmedo, el calor llega en junio para quedarse todo el verano, uno de los más calurosos de los últimos años. Sin embargo las diferentes olas de calor fueron continuadas por suaves precipitaciones que hicieron que las cepas no llegasen a entrar en parada vegetativa, dando lugar a una cosecha de bajo rendimiento y excelente calidad y estado sanitario a la hora de la vendimia en octubre.

2019

VIÑEDO

- ZONA_ DOCa Rioja
- SUBZONA_ Rioja Alavesa
- MUNICIPIOS_ Laguardia, Elciego, Lapuebla de Labarca, Elvillar
- VIÑEDOS_ Prado (1960/1993), El Puntido (2002), Miralobueno (1980), Assa (1973), Llanos (1984)
- VARIEDAD_ 100% Tempranillo
- SUELO_ Arcillo-limoso de composición calcárea.
- VENDIMIA_ Manual en cajas de 15kg

BODEGA

- RECEPCIÓN DE UVA_ Mesa selección racimo mesa grano a grano
- VINIFICACIÓN_ 70% despallado y 30% racimo entero. Maceración 48-72 horas en frío y fermentación 10-12 días en depósitos de hormigón de 40 y 80 HL
- CRIANZA_ 12 meses en roble francés de 225L
- FECHA EMBOTELLADO_ Mayo 2021
- NÚMERO DE BOTELLAS PRODUCIDAS_ 30.000

ANÁLISIS

- ALCOHOL_ 13,5
- ACIDEZ TOTAL_ 5,24 G/L
- PH_ 3,55