

*La frescura y equilibrio de Rioja Alavesa en una botella.*

Senderos de UKAN es el resultado de una cuidada selección de viñedos de Tempranillo de diferentes pueblos de Rioja Alavesa. Las uvas, vendimiadas a mano en cajas de 15kg, son posteriormente seleccionadas a su entrada en la bodega y elaboradas de manera artesanal. Mínima intervención con el fin de lograr un vino equilibrado, fluido, cargado de fruta y fresca listo para ser disfrutado desde un primer momento.



### AÑO CLIMÁTICO 2020

---

Un invierno con temperaturas altas y un inicio de primavera lluvioso impulsaron el crecimiento vegetativo de la vid. El verano comenzó moderadamente frío y húmedo, pero discurrió después con temperaturas y precipitaciones normales de la época estival. Un nuevo descenso del termómetro en septiembre resultó en un largo final de maduración, que tras la vendimia, se tradujo en unos mostos equilibrados con gran intensidad aromática y fresca.

### VIÑEDO

---

**Zona** DOCa Rioja, 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 la uva** Doble mesa de selección, de racimo y grano a grano  
**Vinificación** Maceración 48-72h en frío y fermentación 12 días en depósitos de hormigón de 40 y 80 HL con remontados suaves  
**Crianza** maloláctica y crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225L  
**Embotellado** Abril 2022  
**Producción** 21.500 bot. de 0,75L, 400 magnum 1,5L

### ANÁLISIS

---

Alc 13%, Acidez total 5,06 G/L, pH 3,71

### PUNTUACIONES

---

93 Tim Atkin