

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, 95 Guía Gourmet