



DENOMINACIÓN DE ORIGEN:	DOC Rioja
ZONA DE VIÑEDOS:	Los viñedos se encuentran en la Sonsierra Riojana (San Vicente de la Sonsierra) a una altitud de 488 metros.
EDAD DE LOS VIÑEDOS:	La edad de los viñedos es de entre 50 y 60 años.
SUELOS:	Suelos en ladera de gravas calcáreas con componentes degradativos y de origen sedimentario, en superficie y con presencia de la roca madre a apenas un metro de profundidad muy degradada. Estos tipos de suelos nos ofrecen vinos de larga crianza, frescos, con volumen y estructurados.
VARIETADES:	Vino 100% Tempranillo, selección de clones antiguos de la zona.
ELABORACIÓN:	Vendimia en cajas de 18 kg. que se enfrían a 5°C durante 12 horas antes de ser procesados por mesa de selección. Elaboración con un 40% de uva entera seleccionada y pisada de manera tradicional. El resto despallada y estrujada. Las uvas fermentan con levaduras propias del viñedo. El trabajo con el sombrero se realiza solamente bazuqueando, sin bombas Fermentación maloláctica en tina de roble de 4000 litros.
CRIANZA:	18 meses en toneles de roble francés de 2000 litros y posterior ensamblaje en tonel troncocónico de madera de 4000 litros.
ALCOHOL:	14,5%

CATA

Del subsuelo al cielo. La singularidad de pequeñas viñas



Color rojo rubí con ribete picota.



Intensos aromas de frutas negras silvestres, acompañado de profundos aromas balsámicos y de regaliz de palo.



En boca es intenso, redondo y potente con sabores de frutas negras, ciruela pasa, balsámicos y especiados, en la retronasal aparecen notas de frutas en licor y regaliz, con un final muy largo y persistente.



FINCA:

San Vicente de la Sonsierra: Puerto Rubio "viñedo singular de la rioja".

