



PROELIO GRAN RESERVA 2012

“Tradición y terruño”

ZONA DE VIÑEDOS:

En SAN VICENTE DE LA SONSIERRA; viñedos propios, EL CODO, LA PEÑA, CERRO LAS ESPINILLAS y LA LIENDE.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedos conducidos en vaso alto, comprendido entre altitudes desde 580 a 650 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS:

Suelos pobres de LIMOCALCAREO EN PROFUNDIDAD MUY DEGRADADO con ROCAS de origen sedimentario EN SUPERFICIE. Este tipo de suelo nos ofrece un vino de larga crianza, con taninos sedoso que recuerdan a la tiza, frescos y con volumen.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La añada 2012 fue una añada de libro en Rioja, brotación dentro de lo habitual con lluvia los primeros meses del ciclo, continuado de un verano muy seco y fresco que nos ofreció un estado de madurez óptimo en la uva, y un estado sanitario espectacular, esto unido a las buenas condiciones climatológicas, nos implica una de las mejores añadas de los últimos años.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas. Elaboración con un 20% de uva entera seleccionada y pisada de manera tradicional. El resto despalillada y estrujada, tras la cual, las uvas fermentan con sus levaduras propias del viñedo. El trabajo con el sombrero se realiza solamente bazuqueando. Fermentación maloláctica en barricas de 225L de roble francés, con battonage semanal.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Color rojo rubí con ribete picota, intensos aromas de frutas negras silvestres, acompañado de profundos aromas balsámicos y de regaliz de palo, junto a notas cremosas torrefactadas, con un fondo de vainilla, en la entrada en boca es intenso, redondo y potente con sabores de frutas negras, ciruela pasa, vainilla, balsámicos y especiados, en la retronasal aparecen notas de frutas en licor y regaliz, con un final muy largo y persistente.

Denominación de Origen:
DOC Rioja

VARIEDADES:

100% Tempranillo, selección de clones antiguos de la zona.

CRIANZA:

24 meses en barrica de roble francés. Ensamblaje depósito de hormigón de 4000 litros 6 meses posteriormente.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 13,5 % VOL.

ACIDEZ TOTAL: 6,1g/l en tartárico.
pH 3,26

NUEVO VINO

EDICIÓN LIMITADA

SOLO 300 BOTELLAS