



PROÆLIO GRAN RESERVA 2015

“Tradición y terruño”

ZONA DE VIÑEDOS:

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 contenido limo calcáreo en profundidad, muy degradado con rocas de origen sedimentario en superficie. Este tipo de suelo nos ofrece un vino de larga crianza, con taninos sedosos que recuerdan a la tiza, siendo frescos y con volumen.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La añada 2015, fue una añada con una gran calidad de uva en Rioja. La brotación dentro de lo habitual con lluvia los primeros meses del ciclo, continuado de un verano muy seco y cálido que nos ofreció un estado sanitario espectacular, unido a las buenas condiciones climatológicas, durante la maduración hizo que la uva tuviese una madurez lenta y equilibrada, ideal para vinos de guarda.

CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

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. El trabajo con el sombrero se realiza solamente bazuqueando. Fermentación maloláctica en barricas de 225L de roble francés, con battonage semanal.

NOTA DE CATA:

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:
DOCa Rioja

VARIETADES:

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

CRIANZA:

24 meses en barrica de roble francés. Ensamblaje depósito de hormigón de 4.000 litros 6 meses posteriormente.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 14,5 % VOL.
ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/l en tartárico.
PH 3,87.