



PROELIO CRIANZA 2019

“Terruños de altura”

ZONA DE VIÑEDOS:

Partimos de tempranillos en vaso de nuestra finca la ASPERILLA en Clavijo junto con tempranillos de la Sonsierra de los municipios de Abalos y San Vicente en conjunción con garnachas del municipio de Cardenas, en el alto Najerilla.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedos conducidos en vaso alto, comprendido entre altitudes desde 560 a 700 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS:

Limo calcáreos de origen degradativo a partir de roca madre compuesta por areniscas calcáreas, para los suelos de tempranillo en la Sonsierra, areno arcilloso con mucha caliza de acumulación por lavado para el tempranillo de Clavijo de origen coluvional y arenas ferrosas con un fondo de arcilla para la garnacha del alto Najerilla.

CARACTERISTICAS DE LA AÑADA:

La añada 2019 es una de las que seguro pasan a la historia. El invierno fue frío, con nieve y lluvia que permitieron acumular en el suelo buenas reservas hídricas. La brotación se produjo dentro de lo habitual. La primavera fue fresca, con lluvias moderadas durante los primeros meses del ciclo, continuado de un verano muy seco y fresco que nos ofreció un ciclo de maduración muy lento, y un estado sanitario fantástico. Esto nos presta a que sea una de las mejores añadas de los últimos años.

CARACTERISTICAS DEL VINO:

Color rojo cereza con ribete granate, intensos aromas de fruta negra, moras y arándanos, acompañado de profundos aromas de fruta roja fresca, junto a notas cremosas de café verde y un fondo de vainilla y especiados. En la entrada en boca es intenso, redondo y sedoso con sabores de frutas rojas maduras del bosque, vainilla y notas minerales de tiza y sedosas de arenisca silíceas. En la retronasal aparecen notas de frutas rojas del bosque muy maduras, con un final muy largo, también se aprecia la textura del suelo calcáreo y la arena que nos da frescura y persistencia en la boca.

Denominación de origen:
DOC Rioja

VARIEDADES:

85% Tempranillo,
15% Garnacha de viñas viejas del alto Najerilla.

CRIANZA:

12 meses en barrica de roble francés, americano y europeo, con posterior crianza en botella un mínimo de 15 meses.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 14,5% VOL.
ACIDEZ TOTAL: 5.4 g/l in tartaric.
pH 3.62

Tim Atkin™ 2019
Esperando resultados

JAMES SUCKLING .COM 2019
Esperando resultados

Peñín 2019
92 puntos

Robert Parker 2019
Esperando resultados