



PROELIO VENDIMIA SELECCIONADA 2018 “Ensamblaje de terruños superiores”

ZONA DE VIÑEDOS:

Recopilamos tempranillos en vaso con mas de 50 años en los municipios de San Vicente de la Sonsierra, El Villar Y Ábalos, garnachas del municipio de Badarán y el graciano de nuestra Finca la Asperilla a los pies del castillo de Clavijo.

ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedos conducidos en vaso alto, comprendido entre altitudes desde 620 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, arenas ferrosas con vetas de yeso para la garnacha y areno arcilloso para el graciano de origen coluvial.

CARACTERISTICAS DE LA AÑADA:

Añada muy fresca. La brotación dentro de los parámetros habituales. La primera parte del verano con múltiples lluvias hasta mediados de julio, continuado por temperaturas algo más baja de lo habitual por la lluvia. En la segunda parte hizo bastante calor durante el mes de agosto lo cual implicó una sanidad excepcional. En la maduración tuvimos una climatología propicia con contraste de temperatura día noche acompañada de algunas lluvias débiles durante la vendimia a principios del mes de septiembre, implica que nos encontremos ante una de las añadas más frescas de los últimos años.

CARACTERISTICAS DEL VINO:

Color rojo cereza con ribete picota, intensos aromas de fruta negra, moras y arándanos, acompañado de profundos aromas de fruta roja fresca, junto a notas cremosas de café y un fondo de vainilla, en la entrada en boca es intenso, redondo y sedoso con sabores de frutas negras y rojas del bosque, vainilla y notas minerales de tiza, en la retronasal aparecen notas de fruta negra y vainilla, con un final muy largo, también se aprecia la textura del suelo calcáreo que nos seca la boca un poco en el medio paladar.

Denominación de Origen:
DOC Rioja

VARIEDADES:

85% Tempranillo clones adaptados a la Sonsierra, 10% Garnacha de viñas viejas del alto Najerilla y 5% Graciano de los montes de Clavijo.

CRIANZA:

18 meses en barrica de roble francés y 2 meses en tina de roble de 4000 LITROS con posterior crianza en botella un mínimo de 20 meses.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 14,5 % VOL. ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l en tartárico. pH 3,84.

JAMES
SUCKLING
.COM

2018
92 puntos

Peñín

2018
92 puntos