



PROELIO LA CUVÉE 2023

“Rosado de guarda”

ZONA DE LOS VIÑEDOS:

El origen es Finca La Esperilla, nuestro viñedo plantado en vaso en 1974, que se encuentra a los pies del castillo de Clavijo. Es una viña mítica, aquí siempre hubo viñedo, por lo que se trata de un pago vitícola antiguo.

EDAD Y ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

Viñedos conducidos en vaso de más de 50 años a una altitud media de 650 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS:

Partimos de una naturaleza caprichosa. Principalmente suelos de arenas ferrosas acompañados de piedras de origen glacial en superficie con mayor contenido en limo y depósitos calcáreos para el Tempranillo y más porcentaje de arcilla en el caso de la Garnacha y Mazuelo.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Añada muy seca. Durante el invierno y la primavera apenas hubo lluvias. La brotación fue dentro de las fechas habituales. La primera parte del verano se caracterizó por temperatura fresca y ausencia de lluvias. En la segunda parte las temperaturas fueron algo más altas de lo habitual lo que implicó que el ciclo vegetativo de la planta se adelantara en torno a una semana y finalmente la sanidad de la uva fuera envidiable. En la maduración tuvimos una climatología favorable con contraste de temperatura día noche que nos proporcionó una madurez con gran equilibrio.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual y conjunta de todas las variedades sin despalillar. Prensado de manera tradicional, en prensa vertical, donde solo se obtiene un rendimiento del 50% en mosto, fiel a lo que se denomina la Cuveé.

La fermentación la realizan levaduras indígenas en barricas usadas de roble francés realizándose la técnica del battonage de manera periódica mientras dura la fermentación y la crianza.

NOTAS DE CATA:

Vino con un elegante color rosa salmón con ribetes azulados. En nariz es intenso, complejo y fresco con notas de frutas ácidas del bosque, fresa y frambuesa, acompañado de aromas a hierbas aromáticas de monte bajo tipo lavanda y un recuerdo especiado de su paso por bodega donde predomina la vainilla. En boca es fluido, fresco y a su vez estructurado, con un final de fruta crujiente y un posgusto largo de fruta más madura y carnosa.

Denominación de Origen:

D.O.Ca. Rioja

VARIEDADES:

50% Tempranillo, 30% Garnacha y 20% Mazuelo

CRianza:

18 meses en barricas de roble francés en su cuarto año con posterior crianza en botella un mínimo de 6 meses.

ANALÍTICA:

ALCOHOL: 13,5% VOL.

ACIDEZ TOTAL: 6,87 g/l en tartárico.

PH 3,33.

Nuevo
lanzamiento