

SELECCIÓN DE LA FAMILIA 2019

*Un vino singular que desafía las normas y explora nuevos territorios.
Con la fuerza que brinda la experiencia y el saber hacer de tantos años, nace
"Selección de la Familia", un tributo a una persona siempre creyó en el vino.*

D.O.Ca.

Rioja.

VARIEDAD

100% tempranillo y algunas cepas
seltas de variedades blancas
(malvasía y garnacha blanca).

TERRUÑO

Las uvas procedentes de 2 viñedos
de 13 ha situados en Villalba de
Rioja, a 650m de altitud, de suelos
arenosos con arenisca suelta
y plantados en 1942 y 2005.

VENDIMIA 2019

El final del otoño y el comienzo
del invierno trajeron consigo un
clima inusualmente suave. Sin
embargo, una helada inesperada
en abril se encargó de reducir la
producción. Pese a estos desafíos,
la añada fue calificada como
"Memorable". La vendimia, con una
producción un 30% por debajo de
la media, se inició a principios de
septiembre, de forma manual y en
cajas de 15 kg, preservando así
la integridad de las uvas.

ELABORACIÓN

La elaboración comienza en tinas
de roble francés, donde se realiza
la maceración y la fermentación
alcohólica durante un periodo de 20
días. Posteriormente, la fermentación
maloláctica tiene lugar en barricas

nuevas de roble francés, lo que
permite una mayor integración de
los aromas y sabores de la madera.
La fase de crianza se inicia en estas
mismas barricas, donde el vino
reposa durante 20 meses. Tras este
tiempo, el vino es embotellado y se
somete a una segunda crianza para
conseguir un perfecto equilibrio
y afinado.

ESTILO

Un vino fino, complejo y armonioso,
con una textura elegante que se
distingue por su color rojo rubí, vivo
y brillante. En nariz, es honesto, con
notas de regaliz y fruta roja propias
de la zona de Villalba. Los aromas de
fresa y grosella se integran sutilmente
con toques florales, pimienta negra
y cedro. En boca, resulta elegante
y delicado, con una crujiente acidez
y un final persistente.



97	92	90
Tim Atkin	Peñín	Decanter



Graduación: 14% | Acidez: 5,89 g/l | pH: 3,49.