

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 sueltas 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.



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