



ALTOS DE RIOJA

VITICULTORES & BODEGUEROS

Establecida en septiembre de 2006, esta 'bodega-boutique' se localiza en el corazón del mejor 'terroir' de Rioja Alavesa. Está dirigida por un grupo de profesionales con experiencia e impecables credenciales en el mundo del vino español. Roberto San Ildefonso, de Finca Sobreño (en Toro), y Bienvenido Muñoz, de Bodegas Muñoz (en La Mancha), con el enólogo volante Jean Marc Sauboua, de Burdeos, están creando una gama de vinos modernos únicos en Rioja.

Han elevado la calidad de los vinos con trabajo duro y determinación y han logrado un equilibrio entre la riqueza del 'terroir', el trabajo de la viña según los métodos tradicionales y los últimos avances tecnológicos. Todas las uvas vienen de viñas viejas a mucha altitud, en los pueblos de Laguardia, Elvillar y Kripan. Toda la gama de vinos están envejecidos en madera 80% de roble francés, de tonelerías como Taransaud, Saury, François Frères, Segin Moreau y Ana Seleccion, y 20% americano de Canton.

TEMPRANILLO — D.O.Ca. Rioja



Vinificación: Se realiza una vendimia manual, y tras una cuidadosa selección de racimos se despallilla la uva. Después se realiza una maceración pre-fermentativa en frío de 4 días a 8°C, tras la cual se desarrolla la fermentación alcohólica con rigurosos controles de temperatura entre 25-28 °C. Finalmente tiene lugar la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Envejecimiento: Se pasa durante 6 meses por barricas de roble francés y americano para hacerlo un vino redondo y agradable en boca, además de aportarle ligeros matices balsámicos.

FICHA DE CATA

Color: rojo picota intenso, cubierto y con bonito ribete amarado.

Nariz: franco, potente y fresco, muy afrutado y con notas de especias y balsámicos.

Boca: redondo, graso y de paso fácil, donde se pone otra vez de manifiesto su elevada concentración de fruta fresca, dejando al final un agradable recuerdo de regaliz.

Maridaje: Muy agradable con pastas, muchas verduras, quesos poco curados y la mayoría de tapas o pintxos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tempranillo
Edad de la viña	10-20 años
Temperatura de fermentación	25-28°C
Fermentación y período maceración	15 días
Composición de barricas	80% francesa & 20% americana
Antigüedad de las barricas	3-5 años
Tiempo en bodega	6 meses
Tiempo en botella	4 meses
Contenido alcohólico añada 2017	14,5% Vol.
Temperatura de servicio recomendada	16°C