



VINICOLA RIOJANA

de

ALCANADRE

RESERVA

Tinto

LA UVA

Nace de nuestras mejores uvas, seleccionadas entre viñedos de más de 50 años, con bajas producciones y a una altitud de 600 metros. A finales de agosto comenzamos a realizar sucesivos controles de maduración y cata de uvas para determinar el momento óptimo de la vendimia, momento en el que la maduración fenólica y aromática alcanzan el equilibrio.

VARIEDAD

90% Tempranillo
5% Garnacha
5% Mazuelo

ELABORACIÓN

Una vez determinado el momento óptimo de maduración se vendimia y se encuba la uva despallada, sometiéndose a una premaceración en frío. Posteriormente tiene lugar la fermentación alcohólica a temperaturas no superiores a 28°C con suaves remontados que nos permiten extraer todo el potencial conseguido en la viña.

CRIANZA

Cada variedad se vinifica por separado para obtener sus mejores cualidades. Una vez acabada la fermentación maloláctica se trasiegan los vinos y se realiza el coupage para posteriormente reposar en bodega de roble americano y francés. Cada año el tiempo de permanencia del vino en la bodega varía en función de las características propias de la cosecha. El vino permanece en bodega el tiempo necesario para lograr el equilibrio perfecto entre la fruta y los matices aportados por la crianza, completándose su evolución mediante una prolongada estancia en botella.

NOTA DE CATA

El resultado de esta cuidadosa selección y elaboración es un vino con alma, un vino de carácter propio de capa alta con un atractivo color picota oscuro. En nariz aparecen envolventes aromas tostados, ahumados, especiados en armonía con los frutos negros. En boca es de entrada amable en cuyo recorrido se van haciendo presentes suaves y sedosos taninos que lo hacen largo y elegante.

TEMPERATURA DE CONSUMO

Se recomienda entre 16-18 °C.

