

Señorio Amézola 2019

Reserva- D.O.Ca. Rioja

Variedades de uva

70% Tempranillo

30% Graciano

Viñedo

Todos nuestros vinos proceden exclusivamente de nuestras 60 hectáreas de viñedos propios que se encuentran en pleno corazón de la Rioja Alta y rodean la bodega al más puro estilo chateau francés. Los suelos son principalmente arcillosos calcáreos y se encuentran a una altitud de 450-550 metros.

Este vino procede de las fincas Barbarroja y Arenillas, todas ellas de más de 55 años.

Grado

14º vol.

Vendimia

Manual y seleccionada. Del 2 al 13 de octubre de 2019. Cosecha calificada como EXCELENTE.

Proceso de Elaboración

Los racimos se despalillan y las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable. La maceración dura 26 días durante los cuales se realizan los remontados para favorecer el contacto con el hollejo. Tras este proceso se realiza el prensado.

Proceso de Crianza

35 meses en 30% de barricas de roble americano y 70% de roble francés de 225 litros de capacidad. Batonado sobre las barricas de roble francés.

Nota de Cata

Intenso aroma de fruta roja madura con ligeros matices de pimienta roja y romero. En boca es un vino expresivo, equilibrado y fresco. Bien ensamblado con la madera de final largo y aterciopelado. 25.000 botellas

Puntos 92 puntos Tim Atkin

