

Viña Amérola 2022

Crianza- D.O.Ca. Rioja

Variedades de uva

87% Tempranillo
3% Mazuelo
10% 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.

Grado

14º vol.

Este vino procede de las fincas Viña Vieja de Arriba, Faisanes y Arenillas, todas ellas de más de 55 años.

Vendimia

Manual y seleccionada. Del 27/09 al 12/10. Cosecha calificada como MUY BUENA. Ciclo vegetativo rápido, altas temperaturas y escasez de precipitaciones.

Proceso de Elaboración

Los racimos se despalillan y las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable. La maceración dura 21 días durante los cuales se realizan los remontaros para favorecer el contacto con el hollejo. Tras este proceso se realiza el prensado.

Proceso de Crianza

16 meses en 60% de barricas de roble americano y 40% de roble francés de 225 litros de capacidad.

Nota de Cata

Buen color y aroma, con intensidad de fruta negra y frescor sorprendente en boca. Los taninos sedosos enmarcan un sabroso y fresco paso de boca y anticipan un suave y elegante final.

Puntos 91 puntos Tim Atkin MW

