



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.

## Tempranillo

D.O.Ca



### Vinificación

Se realiza una vendimia manual, y tras una cuidadosa selección de racimos se despalilla 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 amarillado.
- **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
Periodo de Maceración	15 días
Temperatura de Servicio Recomendada	16 °C

Fuente: Altos de Rioja

