



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.

Crianza

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. Después se mantiene encubado para la extracción de polifenoles que el enólogo considere oportuna.

Envejecimiento

Envejecido en un 80% en barricas de roble francés y un 20% en barricas de roble americano durante 12 meses, realizándose un trasiego un trasiego a los 6 meses.

FICHA DE CATA

- **Color:** rojo picota intenso, cubierto y con bonito ribete amoratado.
- **Nariz:** franco, potente y fresco, muy afrutado y con notas de especias y balsámicos.
- **Boca:** rojo picota intenso, cubierto y con bonito ribete amoratado.
- **Maridaje:** Perfecto para disfrutar con carnes rojas, asados y quesos curados

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tempranillo
Edad de la viña	20 - 40 años
Temperatura de Fermentación	25 - 28°C
Periodo de Maceración	20 días
Temperatura de Servicio Recomendada	16 °C

Fuente: Altos de Rioja

