



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.

Reserva

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 25-30°C. Una vez acabada la fermentación alcohólica se mantiene encubado para la extracción de polifenoles que el enólogo considere oportuna. Finalmente tiene lugar la fermentación maloláctica, durante la cual se ponen periódicamente las lías en suspensión mediante la técnica de ‘batonage’.

Envejecimiento

Envejecido en un 80% en barricas de roble francés y un 20% en barricas de roble americano nuevas durante 24 meses, realizándose un trasiego periódico cada 6 meses.

FICHA DE CATA

- **Color:** rojo cereza intenso, con tono rubí en el borde.
- **Nariz:** franco, potente y muy complejo, con notas de fruta madura, especias, balsámicos y tostados perfectamente integrados.
- **Boca:** redondo, graso y aterciopelado, de paso largo y agradable recuerdo
- **Maridaje:** Muy buena combinación con carnes rojas, asados, estofados y quesos curados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tempranillo
Edad de la viña	40 - 80 años
Temperatura de Fermentación	25 - 30°C
Periodo de Maceración	25 días
Temperatura de Servicio Recomendada	16 °C

Fuente: Altos de Rioja

