



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.

Xai Alt 690M

D.O.Ca



Vinificación

Este vino viene de nuestro tesoro del futuro: Kripan. De viñas a 690m casi en Sierra Cantabria. Tras el despalillado, se hace una maduración en frío durante 4 días. Posteriormente, y durante los siguientes 10 días, se desarrolla la fermentación alcohólica a máximo 28°C dejándolo macerar otros 7 días más.

Envejecimiento

10 meses en barricas de segundo y tercer uso. 80% Roble Francés y 20% Roble americano.

NOTA DE CATA

Una explosión de fruta, color y potencia con un retrogusto muy agradable de notas especiadas y ahumadas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Fuente: Altos de Rioja

