



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.

Pigeage Garciano

D.O.Ca



Vinificación

Se realiza una vendimia manual, y tras una cuidadosa selección de racimos se despalilla la uva y se encuba en pequeños depósitos de 2.000 litros. Se somete a 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. Desde el primer día de encubado se realiza manualmente 3 veces al día la operación de bazuqueo (pigeage) para poner en contacto el mosto con los hollejos.

Envejecimiento

Envejecido durante 15 meses con trasiegos periódicos cada 5 meses.

FICHA DE CATA

- **Color:** Color rojo picota intenso, muy cubierto y con bonito ribete amoratado.
- **Nariz:** franco, potente, muy complejo, y con muchas notas minerales. Muestra fruta fresca, eucaliptus, pimienta blanca, tonos balsámicos y especiados.
- **Boca:** Potente aunque aterciopelado al mismo tiempo y fresco. De gran complejidad, encontramos fruta roja así como especias y tiene un final largo y persistente.
- **Maridaje:** Perfecto para disfrutar con carnes rojas y asados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Graciano
Edad de la viña	40 años
Temperatura de Fermentación	25 - 30°C
Periodo de Maceración	28 días
Temperatura de Servicio Recomendada	16 °C

Fuente: Altos de Rioja

