

EL ARCA DE NOÉ DE LOS TINTOS RIOJANOS

Riojanda es una pequeña perla en el mar de viñedos de la Sonsierra, dos parcelas ínfimas, plantadas en 1920 que suman poco más de un tercio de hectárea. Pese a su tamaño, es una minúscula Arca de Noé vitícola, con multitud de variedades y clones diferentes. La viticultura ecológica y biodinámica que se practica se traduce en una producción muy baja de menos de un kilo por cepa.



RIOJANDA VIÑEDO SINGULAR 2022

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIEDADES

Tempranillo mayoritariamente, aunque en el viñedo hay cepas sueltas de Graciano, Mazuelo, cepas sueltas de variedades blancas y algunas desconocidas.

ELABORACIÓN

La uva se despallilla sin estrujar. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas de la uva en tinajas de madera. Maloláctica en barrica nueva de roble francés de 500 litros.

Crianza: 14 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de 500 litros.

NOTAS DE CATA

Capa muy alta, con tonalidades violáceas en el ribete y gran limpidez. Destaca la exuberancia de fruta y plena madurez, muy limpia, donde los frutos negros se combinan con fruta roja. Acompañan notas especiadas, donde destaca la pimienta negra y el regaliz. De fondo aparecen las notas de la crianza, con tonos de vainilla y cacao, junto con tonos de tabaco seco y hojarasca. Boca muy amplia y de gran volumen, con una entrada muy agradable. Resulta un vino de sensaciones muy envolventes en todo su recorrido. Posee también una buena estructura, pero con ese carácter aterciopelado tan característico de la Sonsierra, que genera unas sensaciones táctiles muy agradables y elegantes. Es un vino donde prima el equilibrio, la suavidad y las sensaciones de plenitud.

MARIDAJE

Ideal con embutidos, quesos curados, quesos azules, hamburguesas, quesos blandos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com