el pedal
de Hermanos Hernáiz

EL PEDAL TEMPRANILLO — Rioja Alta

Vino procedente del ensamblaje de los diferentes viñedos de la familia Hernáiz en los siguientes pueblos de Rioja Alta: Fuenmayor, Cenicero, Navarrete, Hornos de Moncalvillo y Baños de Rioja.

Tipo de viñedos

Tempranillo, en su mayoría en el sistema tradicional de vaso con una edad media de 30 años.

Estos viñedos a pesar de ser Rioja Alta no se encuentra en una zona tan extrema como la finca de más renombre de la familia "La Emperatriz". El microclima es menos atlántico y los vinos no exigen de una larga crianza para enseñar todo su potencial.

Elaboración

En depósitos de cemento y acero inoxidable con suaves remontados y a baja temperatura. Hace la fermentación maloláctica en depósitos de cemento, una tina de madera de 5.000 litros y barricas usadas de 500 litros.

Crianza

5 meses en depósito de cemento, tina de madera de 5.000 litros y barricas usadas de 500 litros.

Embotellado

Al comienzo de la primavera. Antes del embotellado se añada un 10% de vino de la cosecha anterior que ha permanecido un año en barrica de roble.

Nota de cata

Cereza intenso borde violáceo. Fragante y juvenil, con aromas de violeta y frutillos rojos silvestres sobre un fondo tostado con toques de caramelo de fresa y regaliz rojo. En boca sigue mandando el carácter primario y frutal con abundantes recuerdos de bayas y maceración.

Este tinto directo y fresco tiene el empuje suficiente para acompañar guisos de legumbres o animar cualquier barbacoa.

Viñedos en Hornos de Moncalvillo.

Ctra. de Santo Domingo-Haro, 26241 Baños de Rioja (La Rioja) España
T. +34 941 300 105 - correo@hermanoshernaiz.com
www.hermanoshernaiz.com

HERMANOS HERNÁIZ