



## Ficha técnica

# Dalmau 2020

Tinto Reserva · D.O.Ca. Rioja



### Viñedo propio

Procede del Pago Canajas, de 9 hectáreas situadas en la parte media-alta de nuestra Finca Ygay, a 465 metros de altitud. Su suelo arcillo-ferroso disfruta de una gran presencia de cantos rodados en superficie favoreciendo la óptima maduración de sus uvas. Al final del envero realizamos un aclareo de racimos, limitando la producción a no más de 1 kilo por planta y seleccionando racimos de grano menudo de gran concentración.

### Variedades de uva

82% Tempranillo,  
12% Cabernet Sauvignon,  
6% Graciano.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Vendimina manual

Llevamos a cabo una vendimia manual seleccionada, en palots de pequeña capacidad para preservar la calidad de la uva. El Cabernet Sauvignon y el Graciano se vendimió el 27 de septiembre y el Tempranillo el 24 de septiembre.

### Vinificación

Una vez recibidos en bodega, los racimos son despallados y sometidos a una exhaustiva selección. Cada variedad es vinificada por separado y fermentan a temperatura controlada, durante aproximadamente 10 días en tinos de roble francés Allier de 13.900 litros. Durante este periodo se realizan habituales remontados y délestage para favorecer una perfecta extracción de compuestos polifenólicos.

### Proceso de crianza

Cada variedad envejece por separado durante 17 meses en barricas de roble francés de Allier y tras el ensamblaje permanece 13 meses en depósitos de hormigón antes de su embotellado.

### Fecha de embotellado

Mayo de 2023

### Número de botellas

14.962 (0,75 l), 900 (1,5 l),  
150 (3 l), 83 (6 l).



### Información nutricional

Puntos

**96 puntos** James Suckling



Elaborado y embotellado por Marqués de Murrieta S.A. · Logroño · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.