



RIOJA VEGA

TINTO



VARIEDADES

Tempranillo 100%



DATOS TÉCNICOS

Ph: 3,69

Acidez: 0,5 g/l

Azúcar residual: <2 g/l

Porcentaje de alcohol: 13.5% vol



VIÑEDO

Vino procedente de las más de 70 hectáreas de viñedo propio situado en Viana, y de otras fincas contratadas y controladas de la región.

En la plantación han primado criterios de calidad, moderando la producción, buscando un mayor número de racimos de uva más pequeños. Por ello, la densidad de plantación en nuestro viñedo es muy elevada (4.000 plantas por hectárea según marco de plantación de 2,5 x 1 metro), portainjertos de poco vigor, conducción en espaldera con una elevada altura de vegetación y se ha instalado un completo sistema de riego por goteo que se maneja con control para garantizar la cosecha y manteniendo un cierto estrés hídrico.



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vino elaborado a partir de uvas separadas por variedades y despalilladas. Fermentación alcohólica de 7 días de duración. Maceración con hollejos durante 3 días. Temperatura de fermentación de 26°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.



COLOR

Granate brillante con notas violáceas.



AROMAS

Aromas varietales frescos de frutos rojos bien ensamblados.



PALADAR

Envolvente, cálido, sin aristas y agradable de beber.