



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE 2011-FICHA TECNICA

TIPO VINO: TINTO con D.O. Ca. RIOJA

VARIEDAD: TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES Edad media del viñedo, 45 años, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos arcillosos con gravas en profundidad. Cultivo sostenible respetuoso con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta, con abonado y orgánico y laboreo mecánico sin utilización de herbicidas. Vendimia manual y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega.

VINIFICACION:

Encube de racimos despalillados y no estrujados en deposito de acero inoxidable. Maceración prefermentativa en frío a 5°C durante 6 días. Fermentación controlada a 28°C durante 10 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 16 días. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en Inoxidable.

CRIANZA:

Catorce meses en Barricas bordelesas de Roble Francés. Trasiego cada cuatro meses.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación

PRESENTACION:

Botellas bordelesas tradicion, color uva de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 49 por 24,5 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Capsula de Estaño reciclable. Caja de cartón ondulado completamente reciclable.

AÑADA:

Otño suave y moderadamente lluvioso. invierno suave y seco, lo que debilita las reservas hídricas. Marzo lluvioso y cálido que provoca un adelanto de la brotación a la segunda semana de abril. Primavera cálida, seca y sin heladas. Rápido e intenso desarrollo vegetativo. Floración en la primera semana de junio con un cuajado casi perfecto. Junio caluroso y seco con unos meses de julio y agosto frescos y secos, que la planta soporta relativamente bien. Envero en la primera semana de Agosto (ligeramente adelantado), El calor y la sequia están presentes durante la primera quincena de septiembre. A mediados de septiembre se produce un ligero descenso de las temperaturas sobre todo durante la noche, lo que permite que la planta complete de forma correcta el ciclo de maduración. La vendimia comienza el día 27 de Septiembre, con temperaturas suaves y ausencia de lluvias.

CATA

Color cereza intenso con matices púrpura. En nariz predominan las sensaciones frutales (zarzamora, arándanos, frutos negros) sobre los tonos perfectamente integrados de crianza en madera, que proporcionan sensaciones de cedro y tabaco. En boca es serio y vivaz con potencia y un gran equilibrio, amplio y sabroso combinando frescura frutal y la elegante estructura de un vino de guarda.

