



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE 2013-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 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 despallados 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:

Otoño con temperaturas suaves y algo lluvioso. Invierno templado con abundantes precipitaciones en Febrero y Marzo. Abril templado y muy lluvioso. Brotación tardía, se produce la tercera semana de Abril con un abundante desarrollo vegetativo. El mes de Mayo es fresco y lluvioso produciéndose la floración la tercera semana de Junio con una tasa de cuajado algo menor a otras añadas a causa de las lluvias. Julio y Agosto frescos y con algunas precipitaciones. Enero en la tercera semana de Agosto que se prolonga hasta primeros de septiembre. La maduración discurre adecuadamente durante la primera quincena de Septiembre, siendo bastante lluvioso el resto del mes. Octubre presenta noches frescas que ayudan a conseguir una correcta madurez fenólica y aromática. La vendimia comienza el día 15 de Octubre con temperaturas suaves y ausencia de lluvias durante la misma.

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 fresca frutal y la elegante estructura de un vino de guarda.




ALLENDE
2013
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALLEJÓN