



FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE NATURE 2016-FICHA TÉCNICA

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

VARIEDAD: TEMPRANILLO 100%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, FINCA LAS CUESTAS DE VALPIERRE. Edad media del viñedo, 30 años, plantación de alta densidad. Con poda en Cordon Royat. Suelos arcillosos con gravas en profundidad, ladera de orientación norte 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, selección a la entrada a bodega y posteriormente selección óptica de las bayas .

VINIFICACION:

Encube de bayas enteras en deposito de acero inoxidable. Fermentación controlada a 28° C durante 16 dias, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 16 dias. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en barrica. Allende Nature se elabora sin adición de sulfitos.

CRIANZA:

Cinco meses en Barricas bordelesas de Roble Americano.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación

PRESENTACION:

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

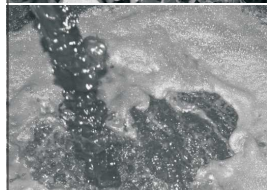
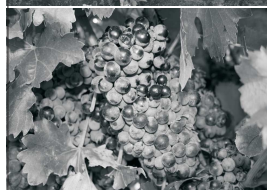
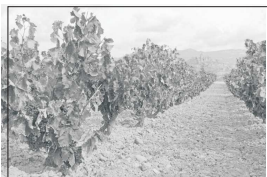
AÑADA:

Invierno lluvioso y moderadamente frío. Cosecha de brotación media (segunda semana de Abril). Primavera cálida y soleada con escasas lluvias en Abril y Mayo. Floración segunda semana de Junio con tiempo cálido y seco. Mes de Julio extraordinariamente caluroso y seco, la viña resiste gracias a las abundantes reservas hídricas de invierno. Enero primera semana de Agosto. Agosto seco y moderadamente cálido. La primera quincena de Septiembre se producen lluvias abundantes. Afortunadamente el excelente estado sanitario y los vientos frescos del norte, evitan la aparición de la temida botrytis; Septiembre y Octubre cálido y soleado. Maduración extraordinaria. Estado sanitario perfecto. Ciclo vegetativo largo. La vendimia comienza el 10 de Octubre con tiempo soleado y fresco; aromas frutales excepcionales. Excelente equilibrio de acidez. Taninos muy marcados y de gran calidad y elegancia.

CONSUMO: recomendamos consumir antes de Mayo 2018

CATA

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



ALLENDE
Nature
Vino elaborado sin adición de sulfitos

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA | 2016