



FINCA ALLENDE S.L.

AURUS 2010-FICHA TECNICA

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

VARIEDAD: TEMPRANILLO 85 % GRACIANO 15%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, edad media del viñedo 60 años, plantación de alta densidad. Con poda en vaso. Suelos franco arcilloso con abundantes gravas y piedras. 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 Tina de Roble Francés. Maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 6 días. Fermentación controlada a 28° C durante 16 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 22 días. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en barrica.

CRIANZA:

Veinticuatro meses en Barricas bordelesas de Roble Francés nuevas. Trasiego cada cuatro meses.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación.

PRESENTACION:

Botella bordelesa pesada, color uva de 750 ml y 1500 ml. Corcho natural de 54 por 24 mm, Lavado y esterilizado sin tratamientos. Etiqueta en papel reciclable impreso con tintas ecológicas. Cápsula de Estaño reciclable. Caja de madera, completamente reciclable.

AÑADA:

Otoño con temperaturas suaves y lluvioso. Invierno extraordinariamente frío y muy lluvioso con abundantes nevadas, mes de febrero inusualmente frío. Marzo frío y Abril templado. Brotación en la tercera semana de Abril, con noches frías aunque sin heladas y algún día lluvioso aunque con poca intensidad de precipitación. Mayo comienza frío y lluvioso aunque termina con temperaturas más suaves. Junio frío y lluvioso. La planta comienza a acumular retraso en el ciclo vegetativo. Floración en la cuarta semana de junio con un cuajado correcto. Julio y Agosto cálidos y extremadamente secos con un excelente desarrollo vegetativo debido a las reservas hídricas acumuladas en el periodo invernal. Envero en la tercera semana de Agosto, con días templados y noches frescas. Septiembre fresco con noches frías. Se produce una ralentización de la maduración. Octubre comienza con días fríos y noches muy frías, circunstancia que se mantendrá a lo largo de toda la vendimia que comienza el 18 de octubre.

CATA

Color rojo púrpura intenso. Potente y elegante en nariz, con una gran complejidad aromática (compotas, minerales, mentol, especias, monte bajo, tofee y cacao).

Gran armonía en boca con unos taninos dulces muy marcados, muy complejo y pleno de sabores de frutos negros, pasa, regaliz, café, tinta y hierbas aromáticas. Final de boca largo y persistente. Gran vino de guarda.

