



FINCA ALLENDE S.L.

CALVARIO 2008-FICHA TECNICA

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

VARIEDAD: TEMPRANILLO 90 % GARNACHA 8 % GRACIANO 2%

VIÑEDOS DE PROCEDENCIA:

BRIONES, FINCA CALVARIO. Plantada en 1945, 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 despalillados y no estrujados en Tina de Roble Francés . Maceración prefermentativa en frío a 5° C durante 6 días. Fermentación controlada a 28° C durante 14 días, con tres remontados diarios. Maceración total con los hollejos de 20 días. Descube por gravedad y prensado vertical. Maloláctica en barrica.

CRIANZA:

18 meses en Barricas bordelesas de Roble Francés nuevas. Trasiego cada seis meses.

EMBOTELLADO:

Embotellado sin filtración ni clarificación

PRESENTACION:

Botellas Borgoña pesada, 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 madera completamente reciclable.

AÑADA:

Otño con temperaturas suaves extraordinariamente seco . Invierno con alternancia de días fríos con fuertes heladas y templados y práctica ausencia de lluvias. Marzo lluvioso y frío, produciéndose incluso algunas nieves tardías. Abril templado. Brotación en la cuarta semana de Abril, temperaturas cálidas. Mayo caluroso y extraordinariamente lluvioso . Junio muy caluroso y seco. Floración en la tercera semana de Junio con un cuajado correcto. Julio y Agosto cálidos y extremadamente secos con un buen desarrollo vegetativo. Envero en la segunda semana de Agosto, con días cálidos y noches templadas. Septiembre fresco con noches frías. Se produce una ralentización de la maduración. Octubre comienza con días frescos con algunas heladas nocturnas y algunas lluvias, circunstancia que se mantendrá a lo largo de toda la vendimia que comienza el 8 de Octubre alcanzándose una satisfactoria madurez fenólica.

CATA

Rojo intenso con matices cárdenos, poderoso. En Nariz, recuerdos de montebajo y balsámicos, frutos negros y compota unidos a recuerdos minerales. Gran armonía en boca, taninos sedosos y equilibrados, paso de boca suave y voluminoso, final de boca largo e intenso. Vino de guarda.

