



Esta singular bodega, establecida en 2006, se localiza en el corazón del mejor 'terroir' de Rioja Alavesa. Está dirigida por un grupo de profesionales con experiencia e impecables credenciales en el mundo del vino español. Roberto San Ildefonso, de Finca Sobreño (en Toro), y Bienvenido Muñoz, de Bodegas Muñoz (en La Mancha), con el enólogo volante Jean Marc Sauboua, de Burdeos, están creando una gama de vinos modernos únicos en Rioja. Han elevado la calidad de los vinos con trabajo duro y determinación y han logrado un equilibrio entre la riqueza del 'terroir', el trabajo de la viña según los métodos tradicionales y los últimos avances tecnológicos. Todas las uvas vienen de viñas viejas a mucha altitud, en los pueblos de Laguardia, Elvillar y Kripan. Toda la gama de vinos están envejecidos en madera de las mejores tonelerías, 80% de roble francés y 20% americano.

XAI

D.O.Ca. RIOJA



Vinificación: Este vino viene de nuestro tesoro del futuro: Kripan. De viñas a 690m casi en Sierra Cantabria.

Tras el despalillado, se hace una maduración en frío durante 4 días. Posteriormente, y durante los siguientes 10 días, se desarrolla la fermentación alcohólica a máximo 28°C dejándolo macerar otros 7 días más.

Envejecimiento: 10 meses en barricas de segundo y tercer uso. 80% Roble Francés y 20% Roble americano.

TASTING NOTES

Una explosión de fruta, color y potencia con un retrogusto muy agradable de notas especiadas y ahumadas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	100% Tempranillo
Edad del viñedo	20 años
Temperatura de Fermentación	28 °C
Tiempo de Fermentación y Maceración	20 días
Composición de las barricas	80% Francesas & 20% Americanas
Edad de la bodega	2º y 3er uso
Tiempo en bodega	+10 meses
Tiempo en botella	+6 meses
Temperatura de servicio recomendada	16°C