



ALTOS DE RIOJA

VITICULTORES & BODEGUEROS

Establecida en septiembre de 2006, esta ‘bodega-boutique’ 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 80% de roble francés, de tonelerías como Taransaud, Saury, François Frères, Segin Moreau y Ana Selección, y 20% americano de Canton.

Pigeage – D.O.Ca Rioja



Vinificación: Se realiza una vendimia manual, y tras una cuidadosa selección de racimos se despallilla la uva y se encuba en pequeños depósitos de 2.000 litros. Se somete a una maceración pre-fermentativa en frío de 4 días a 8°C, tras la cual se desarrolla la fermentación alcohólica con rigurosos controles de temperatura entre 25-30°C. Una vez acabada la fermentación alcohólica, se mantiene encubado para la extracción de polifenoles que el enólogo considere oportuna. Desde el primer día de encubado se realiza manualmente 3 veces al día la operación de bazuqueo (pigeage) para poner en contacto el mosto con los hollejos. La fermentación maloláctica se desarrolla en barricas 100% nuevas de las mejores tonelerías. Durante este período se ponen las lías en suspensión periódicamente mediante la técnica “batonage”.

Envejecimiento: Envejecido durante 15 meses con trasiegos periódicos cada 5 meses.

FICHA DE CATA

Color: Color rojo picota intenso, muy cubierto y con bonito ribete amarillado.

Nariz: franco, potente y muy complejo, con notas de fruta fresca, especias, balsámicos y tostados perfectamente integrados.

Boca: redondo, graso y aterciopelado, de paso largo donde se pone otra vez de manifiesto su elevada complejidad de fruta fresca y especias dejando al final un agradable recuerdo de regaliz.

Maridaje: Perfecto para disfrutar con carnes rojas y asados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Variedad	90% Tempranillo & 10% Graciano
Edad de la viña	80 años
Temperatura de fermentación	25-30°C
Fermentación y período maceración	25 días
Composición de barricas	85% francesa & 15% americana
Antigüedad de las barricas	Nuevas
Tiempo en bodega	15 meses
Contenido alcohólico añada 2014	14,5% Vol
Temperatura de servicio recomendada	16°C