



COSECHA 2016

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja ha otorgado la valoración oficial de 'MUY BUENA' a la cosecha de Rioja 2016 que, tras una favorable evolución a lo largo de todo el ciclo vegetativo, ofreció unos resultados muy satisfactorios tanto en calidad como en cantidad, con una producción amparada por la Denominación de 315,57 millones de litros. Como cualidades más sobresalientes de la cosecha destacan el gran equilibrio que muestran los vinos entre acidez y grado alcohólico, su calidad aromática y su excelente madurez fenólica, que les proporciona mucha profundidad y persistencia.

Esta valoración de la cosecha como 'MUY BUENA' es la nota media obtenida como resultado del riguroso proceso de calificación mediante análisis y cata al que han sido sometidos los 337,33 millones de litros de vino elaborados por las bodegas en la vendimia 2016 y representados por un total de 4.821 muestras tomadas directamente de los depósitos por los técnicos del Consejo. En total, 315,57 millones de litros de la cosecha 2016 (23,01 de blanco, 14,62 de rosado y 277,94 de tinto) han obtenido el derecho a la certificación como vinos amparados por la D.O Ca. Rioja. Aunque los parámetros cualitativos de la cosecha 2016 son superiores a los de la cosecha anterior, ambas han recibido la misma calificación.

De acuerdo con el informe del Servicio Habilitado de Veedores del Consejo Regulador, que realiza un exhaustivo seguimiento de todas las fases del ciclo, en general la climatología favoreció la correcta evolución del estado vegetativo del viñedo y la ausencia de plagas o enfermedades de importancia, lo cual permitió que el estado sanitario de la uva fuera excelente hasta el final de la vendimia. Una vendimia 2016 que resultó sorprendente por su prolongado desarrollo a lo largo de dos meses, por la buena climatología que la acompañó y por el incremento de las expectativas productivas que había tras un ciclo marcado por la sequía y altas temperaturas del verano. La intensificación de los controles productivos por parte del Consejo Regulador con el objetivo de optimizar la calidad ha sido otra de las particularidades de la campaña.

Entre las características que definen el perfil medio de los vinos de la cosecha 2016, cuya graduación media es de 13,440 frente a los 14,150 del año anterior, cabe destacar el gran equilibrio que muestran entre la acidez y el grado alcohólico, lo que les proporciona frescura al tiempo que madurez fenólica, una dualidad muy excitante. Además de su intensidad y calidad aromática, esa excelente madurez fenólica alcanzada por la uva se percibe en la suavidad y redondez del tanino en boca, resultando vinos de mucha profundidad y persistencia.

VARIEDADES:

Tempranillo | Garnacha

MACERACIÓN:

Maceración larga (más de 18 días), con temperatura controlada entre los 24-26 °C

RÉGIMEN DE ENVEJECIMIENTO:

12 meses en barrica de roble americano y roble francés. Barricas nuevas y de segundo uso.

Alcohol: 14% Vol.

NOTA DE CATA:

Vino limpio, brillante y con una gran intensidad de color. Muestra un matiz entre rojo rubí y cereza picota y con matices cardenalicios en el ribete que denotan cierta juventud. Aromáticamente resulta un vino muy intenso y potente con un complejo bouquet, fruto de un ensamblaje perfecto entre la fruta y terruño procedentes de las uvas y los aromas de crianza debido a su paso por madera de roble francés y americano de 1º y 2º uso. En un primer momento, aparecen notas a fruta negra y fruta compotada así como notas trufadas y a sotobosque. Seguidamente, nos muestra notas a pastelería, fruta pasa como ciruela o higo, notas especiadas, a incienso, así como notas a café y un fondo balsámico todo ello procedente de su crianza en barrica. En boca resulta un vino equilibrado, largo y muy carnoso, originado por un excepcional equilibrio entre la acidez y taninos bien domados. En la fase retronasal de nuevo vuelve a exhibir su potencia y gran bouquet encontrándonos ahora mucho más marcadas las notas a madera y especias.

MARIDAJE:

Marida especialmente con carnes rojas, caza, ibéricos y quesos curados.