

ANSA 2016

BODEGA 202



Vino:	Ansa
Bodega:	Bodega 202
Variedad:	Tempranillo 100%
Denominación de Origen:	D.O.Ca Rioja
Tipo:	Vino de Autor
Tiempo en bodega:	12 meses
Embotellado:	Febrero 2018
Alcohol:	14,5% Vol

Ansa, "el más querido" en gaélico, refleja los vinos objetivo de Bodega 202. Ansa expresa la voz de nuestros viñedos más viejos, localizados en pequeños corros en Elvillar y Lanciego (Rioja Alavesa).

Frescura, un complejo bouquet, delicadeza en la expresión, equilibrio y elegancia caracterizan a este vino, elaborado para proporcionar placer a los sentidos.

El viñedo

Pequeñas parcelas de viñas viejas de montaña (algunas centenarias) en las partes más elevadas de Elvillar y Lanciego (Rioja Alavesa Oriental) gestionadas de manera respetuosa hacia el medio ambiente.

Vendimia y elaboración

Vendimia manual en cajas. Selección manual de uva en bodega. Con una filosofía de mínima intervención, dejamos que cada terruño exprese su personalidad, elaborando y criando vinos de parcela. Criado durante 12 meses en bodega nueva de roble francés.

Notas de cata

Nariz: Elegante e intensa expresión frutal, destacando la fruta roja fresca (frambuesa, grosella roja), ciruelas negras, moras, violetas y un marcado carácter mineral. Aparecen también recuerdos de monte bajo (romeros, tomillos), especias y aromas balsámicos (menta, regaliz), con notas de moca para finalizar.

Boca: Naturalmente fresco, estructurado pero delicado por la finura de sus taninos. Cremoso y voluminoso, equilibrado y elegante.

Temperatura ideal de servicio: 16-18°C.

Vino sin filtrar, para preservar la expresión del terruño. Pueden aparecer precipitados de manera natural.

