

ANSA 2016

BODEGA 202

Vino: Ansa
Bodega: Bodega 202
Variedad: 100% tempranillo
Denominación de Origen: DOCa Rioja
Tipo de vino: Vino de Autor (genérico)
Crianza en barrica de roble: 12 meses
Fecha embotellado: Febrero 2018
Alcohol: 14%



Wines
of the
Year
Tim
Atkin^{MW}

Rioja 2020
Special Report

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 (de entre 70 y 100 años) en las partes más elevadas de Elvillar y Lanciego (Rioja Alavesa Oriental) gestionadas de manera sostenible.

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 barrica 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.

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

*Corcho natural procedente de dehesas gestionadas de
manera sostenible con certificación FSC.*

