

CRIANZA 2017

BODEGA 202

Vino: Crianza 2017
Bodega: Bodega 202
Variedad: Tempranillo 100%
Denominación Origen: DOCa Rioja
Tipo de vino: Crianza
Tiempo en barrica de roble: 20 meses
Fecha de embotellado: Agosto 2020
Alcohol: 14,5%

Para elaborar este vino hemos elegido dos parcelas extremas de la D.O.Rioja con un denominador común: su altitud.

El viñedo más oriental se encuentra en Cripán, en la falda del León Dormido, hermoso monte que domina el valle del Ebro. Forma parte de la Sierra Cantabria, una gran barrera natural que protege Rioja Alavesa de los fríos y nubes del norte, confiriéndole un microclima especial ideal para el cultivo de la vid. El viñedo tiene orientación sur, suelo muy pobre y está caracterizado por los fuertes vientos de la zona.

En el extremo más occidental, el viñedo se encuentra en Salinillas de Buradón, frente a los Riscos de Bilibio. En ese lugar tan especial habitó en el siglo V el eremita San Felices, maestro de San Millán, quien, años después, fundara el monasterio de San Millán de la Cogolla, donde se escribieron las Glosas Emilianenses, que suponen los primeros escritos en lengua castellana y en euskera.

Vendimia y elaboración

Selección de la uva primero en viñedo y después en bodega, en la mesa de selección para elegir únicamente la mejor uva. Vendimia manual en cajas de 12 kg. Cada parcela se elabora en depósitos independientes para respetar la voz y la personalidad de cada terruño. Posterior crianza durante 20 meses en barrica, lo que le confiere aromas propios de roble francés y americano.

Notas de cata

Nariz: Gran expresividad frutal, marcada al principio por fruta negra madura -moras, arándanos- y tonos florales -violetas-. Al abrir, van apareciendo frutas rojas más frescas, como ciruelas maduras y frambuesas. Destaca su gran complejidad aromática, enriquecida por minerales propios del terruño (hierro, grafito), y la influencia de la larga crianza, apareciendo sotobosques, especias, y aromas golosos como caramelo, vainilla o pan de jengibre.

Boca: Fresco y equilibrado. Cremoso y con volumen. Con la estructura justa para invitar al siguiente trago, y con un largo postgusto, fiel a lo que percibimos en nariz. Fino y elegante.

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

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

