

AIRDE 2019

BODEGA 202

Variedad: Tempranillo 100%

Denominación Origen: DOCa Rioja Alavesa

Tipo de vino: Vino de Autor (genérico)

Tiempo en bodega: 12 meses en barricas bordelesas de tercer vino, para respetar al máximo la originalidad del terruño

Fecha de embotellado: Noviembre 2020

Alcohol: 14,2%



Tim Atkin MW

**Rioja 2023
Special Report**

Airde procede de viñedos situados en el extremo noroccidental de Rioja Alavesa, Salinillas de Buradón, únicos viñedos de la denominación situados en la vertiente norte de Sierra Cantabria, con un clima más fresco y húmedo donde hay un menor impacto del cambio climático y el tempranillo madura despacio y se cosecha a mediados de octubre.

Estos terruños se caracterizan además porque son los únicos suelos de Rioja con alto contenido en sales, especialmente yeso, siendo el carácter salino apreciable en cata de manera que añade singularidad a la expresión aromática.

Vendimia y elaboración

Selección de uva primero en viñedo y posteriormente 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 12 meses en bodega de tercer vino de roble francés (93%) y americano (7%).

Notas de cata

Nariz: gran expresividad aromática, dominada por fruta negra fresca (moras, grosella negra y arándanos) y tonos florales (violetas). Marcado carácter salino y mineral, con notas especiadas y ahumadas, roibos, paté de aceitunas negras y notas herbáceas que añaden frescura junto con los tonos balsámicos. Destaca por una deliciosa complejidad aromática.

Boca: Fresco y equilibrado, cremoso y con gran volumen. Con la estructura justa para invitar al siguiente trago, 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.

