



LA VENDIMIA

Propietario: Familia Palacios Muro.
Enología: Alvaro Palacios / Eduardo Vela.
Viticultura: Alvaro Palacios / Jose M. Marcilla.
Fundación bodega: Quinta generación familiar, restablecida en 1947 por D. José Palacios Remondo y Dña. Camen Muro.

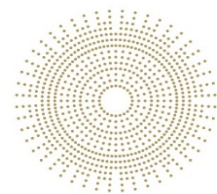
Nombre del vino: LA VENDIMIA.
Cosecha: **2020**
Clasificación de la cosecha: Muy buena.
Salida al mercado: Septiembre 2021.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de varios municipios de la DOC. Rioja.
Superficie: 70 Ha.
Región: Rioja D.O.Ca.
Suelos: Terrenos de la Era Cuaternaria. Suelos de entre 0,50 a 2 metros de espesor formados por sedimentación carbonatada con coluvios de procedencia muy variada, donde se encuentran ofitas volcánicas, cuarzos, areniscas, etc. envueltos por arcillas, arenas y limos carbonatados. A profundidad variable, se encuentra un horizonte muy pobre y frío, de característica tonalidad blanca y de composición cálcico-petrocálcica (carbonato cálcico) generado por la precipitación de carbonatos. Su estado de petrificación se determina según el manejo del suelo.

Clima: Mediterráneo con gran influencia atlántica.
Pluviometría: 447mm.
Temperatura anual: Mín. -4,5°C / Máx. 37,5°C // Media: 14,6°C.

Variedades de uva (%): 90% Gamacha.
10% Tempranillo.

Edad de las cepas: De 15 a 45 años.
Densidad de plantación de las cepas: 3.000 y 4.000 cepas por Ha.
Viticultura: Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Alfaro.
Estilo de poda: Doble cordón Royat y vaso tradicional.
Irrigación: No.
Vendimia en verde: Sí.
Producción por hectárea: 38 Hl. por hectárea.
Vendimia: A mano.



Fecha vendimia:	Desde el 14 de Septiembre al 16 de Octubre, 2020.
Despalillado-estrujado:	Sí.
Fermentación alcohólica:	En tinos de inoxidable, remontados y levaduras autóctonas.
Maceración:	25 días.
Fermentación maloláctica:	Depósitos de acero inoxidable.
Crianza:	4 meses en barrica.
Clarificación:	Sí.
Estabilización por frío:	Sí.
Filtración:	Sí.

Análisis

Alcohol:	14,3%
Acidez total:	5,3 g/l
pH:	3,5
Acidez volátil:	0,45 g/l
Extracto seco:	25,3 g/l

Producción

75 cl:	290.000 Botellas.
150 cl:	1.200 Magnums.

Conservación

Para su buen afinamiento este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 12° C.
Contiene Sulfitos

Vida

Momento óptimo de consumo a partir del primer año en botella.
No recomendamos guardar este vino más de 3 años.