



## 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: **2021**  
Clasificación de la cosecha: Muy buena.  
Salida al mercado: Marzo 2023.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de varios municipios de la DOC. Rioja.  
Superficie: 35 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: 351 mm / 15 cm nieve.  
Temperatura anual: Min: -2,7°C. Max: 38,8°C Media: 14,21 °C.

Variedades de uva (%): 100% Gamacha.

Edad de las cepas: De 16 a 46 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.  
Irigación: No.  
Vendimia en verde: Sí.  
Producción por hectárea: 35 Hl. por hectárea.  
Vendimia: A mano.



Fecha vendimia: Desde el 23 de Septiembre al 18 de Octubre, 2021.  
Despallado-estrujado: Sí.  
Fermentación alcohólica: En tinos de inoxidable, remontados y levaduras autóctonas.  
Maceración: 24 días.  
Fermentación maloláctica: Depósitos de acero inoxidable.  
Crianza: 4 meses en barrica.  
Clarificación: Sí.  
Estabilización por frío: Sí.  
Filtración: Sí.

#### **Análisis**

Alcohol: 14,0%  
Acidez total: 5,6 g/l  
pH: 3,5  
Acidez volátil: 0,49 g/l  
Extracto seco: 26,8 g/l

#### **Producción**

75 cl: 169.900 Botellas.  
150 cl: 1.800 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.