

Información Técnica COLECCIÓN N° 2 - 2012



SALIDA AL MERCADO:	Marzo 2018
FINCAS DE PROCEDENCIA:	La Canoca
MUNICIPIOS:	San Vicente de la Sonsierra
REGIÓN:	Rioja
VARIEDADES DE UVA:	76% Tempranillo, 11% Garnacha, 8% Graciano y 5% Mazuelo

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	0,5 Kg.
VENDIMIA:	Del 8 al 10 de octubre

ELABORACIÓN

DESPALILLADO:	Sí
ESTRUJADO:	No
FERMENTACIÓN:	Tina de madera de roble
CRIANZA:	30 meses en barrica y 36 meses en botella
TIPO DE BARRICAS:	Barricas de dos y tres vinos, 100% roble francés
CLARIFICACIÓN:	Si
EST. POR FRÍO:	No
FILTRACIÓN:	No

ANÁLISIS

ALCOHOL:	14,76 %
ACIDEZ TOTAL:	5,20 g/l
PH:	3,45

PRODUCCIÓN

3.000 botellas

NOTA DE CATA

En nariz, maderas nobles con evolución lógica y lenta. Con vida larga y muy fino.
Un "Rioja" de los de las grandes décadas.