

## Información Técnica PREDICADOR 2019



<b>SALIDA AL MERCADO:</b>	<b>Mayo 2021</b>
<b>COSECHAS ANTERIORES:</b>	<b>2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018</b>
<b>FINCAS DE PROCEDENCIA:</b>	<b>San Pablo, San Juan, El Bombón, Paulejas, El Espino, San Francisco, Diasol, Murmurón, Bardallo, La Rad, La Arena, Hornillo, Burdarán, Sacramento, Raicilla y Terreros</b>
<b>MUNICIPIO:</b>	<b>San Vicente de la Sonsierra y Labastida</b>
<b>REGIÓN:</b>	<b>Rioja</b>
<b>VARIEDAD DE LA UVA:</b>	<b>90% Tempranillo, 4% Garnacha, 3% Mazuelo y 3% Graciano</b>

### VITICULTURA

<b>ESTILO DE PODA:</b>	<b>En vaso</b>
<b>CULTIVO:</b>	<b>Secano</b>
<b>IRRIGACIÓN:</b>	<b>No</b>
<b>COSECHA EN VERDE:</b>	<b>Sí</b>
<b>PRODUCCIÓN POR CEPA:</b>	<b>1,5 Kg.</b>
<b>VENDIMIA:</b>	<b>del 1 al 8 de Octubre</b>

### ELABORACIÓN

<b>DESPALILLADO:</b>	<b>Sí</b>
<b>ESTRUJADO:</b>	<b>No</b>
<b>FERMENTACIÓN:</b>	<b>Tinos de roble</b>
<b>CRIANZA ESTIMADA:</b>	<b>18 meses</b>
<b>TIPO DE BARRICAS:</b>	<b>Barricas de 1 y 2 vinos, 100% roble francés.</b>
<b>CLARIFICACIÓN:</b>	<b>No</b>
<b>EST. POR FRÍO:</b>	<b>No</b>
<b>FILTRACIÓN:</b>	<b>Sí</b>

### ANÁLISIS

<b>ALCOHOL:</b>	<b>15,06 %</b>
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	<b>5,73 g/l.</b>
<b>PH:</b>	<b>3,67</b>

### PRODUCCIÓN

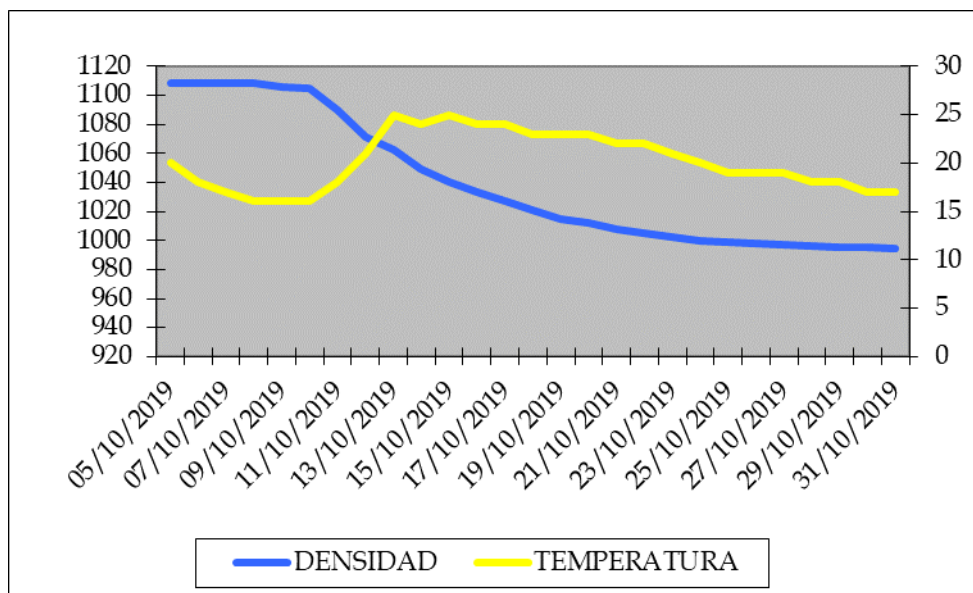
**80.000 botellas**

## ELABORACIÓN

**Predicador 2019** es el resultado del cupaje de las uvas seleccionadas que fermentaron en los siguientes depósitos:

Nº	CAPACIDAD	TIPO DE DEPÓSITO	LITROS MOSTO	% DEL TOTAL
4	9.000 L	Tronco-cónico	8.300 L	14%
5	9.000 L	Tronco-cónico	8.100 L	14%
6	9.000 L	Tronco-cónico	8.300 L	14%
7	9.000 L	Tronco-cónico	8.200 L	14%
8	9.000 L	Tronco-cónico	8.100 L	14%
9	9.000 L	Tronco-cónico	8.500 L	14%
13	10.500 L	Ácero Inoxidable	9.600 L	16%
<b>Total</b>			<b>59.100 L</b>	<b>100%</b>

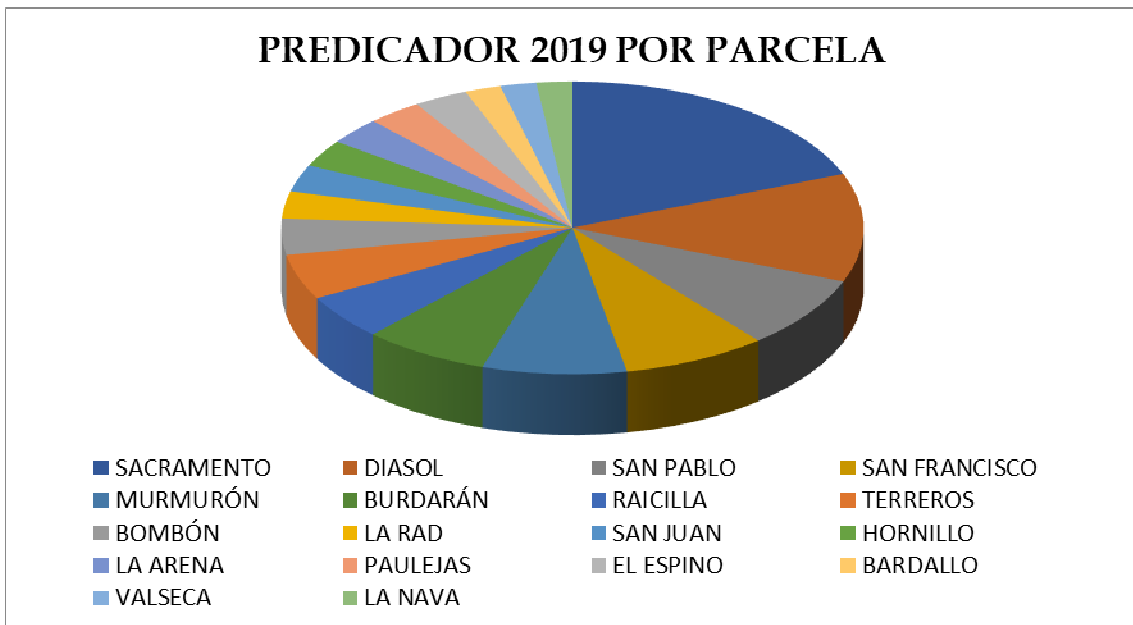
A continuación, se muestra una media de como se desarrollaron las fermentaciones en los distintos depósitos:



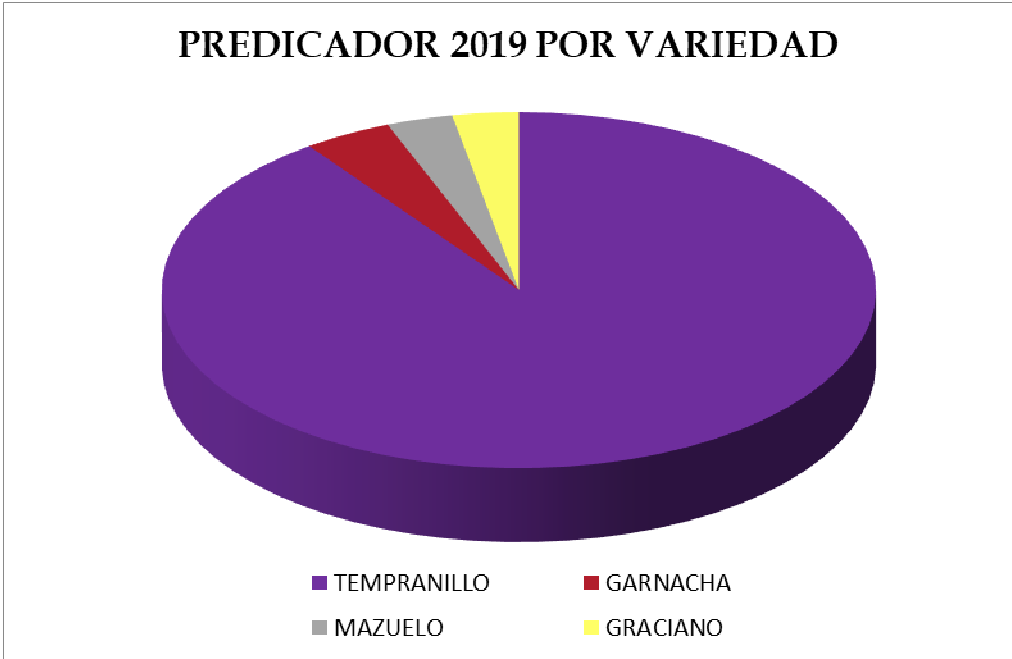
Observando las gráficas resultantes del seguimiento de las fermentaciones, podemos ver como el periodo medio de maceración en frío fue de 6 días. Las fermentaciones se desarrollaron a temperaturas controladas de entre 16°C y 25°C con una duración de entre 14 y 16 días.

El porcentaje de uvas de cada parcela y la composición varietal del ensamblaje final se muestra en los siguientes cuadros:

<b>PREDICADOR 2019</b>	
<b>PARCELA</b>	<b>% PARCELA</b>
SACRAMENTO	19%
DIASOL	12%
SAN PABLO	8%
SAN FRANCISCO	8%
MURMURÓN	8%
BURDARÁN	7%
RAICILLA	5%
TERREROS	5%
BOMBÓN	4%
LA RAD	3%
SAN JUAN	3%
HORNILLO	3%
LA ARENA	3%
PAULEJAS	3%
EL ESPINO	3%
BARDALLO	2%
VALSECA	2%
LA NAVA	2%



PREDICADOR 2019	
VARIEDAD	% VARIEDAD
TEMPRANILLO	90%
GARNACHA	4%
MAZUELO	3%
GRACIANO	3%



**Predicador 2019**, en esta añada, se ha elaborado con los racimos de nuestras viñas de entre 20 y 40 años. Las viñas estaban poco cargadas de uva, por lo que no se hizo prevendimia. El final de la maduración fue muy equilibrado.

**Nota de Cata**

Color rojo picota de capa alta.  
 En nariz presenta notas de frutas rojas maduras. Con carácter mineral, tonos balsámicos y finas maderas.  
 En boca es fresco, con volumen envolvente y final muy largo.