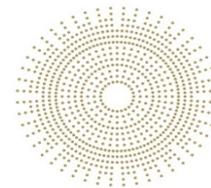


## PROPIEDAD

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.
Nombre del vino:	PROPIEDAD.
Cosecha:	<b>2021</b>
Clasificación de la cosecha:	Muy buena.
Salida al mercado:	Marzo 2023.
Procedencia de las uvas :	Uvas procedentes de tres viñedos. Las Mulgas, Corral Serrano Viejo, Valviejo. Monte Yerga. Alfaro.
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.
Orografía:	Diferentes exposiciones sobre las faldas del Monte Yerga.
Orientación:	Este, Noreste.
Altitud del viñado:	400 m. - 640 m.
Clima:	Mediterráneo con gran influencia atlántica y diferencias extremas entre invierno y verano.
Pluviometría:	361 mm / 15 cm nieve.
Temperatura media:	Min: -2,7°C. Max: 38,8°C Media: 14,21 °C.
Varietades de uva (%):	90% Gamacha. 10% Otras variedades tradicionales.
Edad de las cepas:	Entre 30 y 94 años.
Densidad de plantación de las cepas:	Marco de plantación 1,50 x 1,50.
Viticultura:	Adaptación de la agricultura tradicional practicada en Alfaro. <b>Viñedos inscritos en agricultura ecológica.</b>
Estilo de poda:	Fomación en Vaso.
Técnicas de cultivo:	Tractores de labranza con intercepas.
Irigación:	No.
Vendimia en verde:	Si.
Producción por hectárea:	25 Hl. por hectárea.
Vendimia:	<b>Manual y estricta selección.</b>



Fecha vendimia:	28 de Septiembre Corral Serrano Viejo, 2 de Octubre Valviejo y 6 de Octubre Las Mulgas, 2021.
Despalillado-estrujado:	Sí.
Fermentación alcohólica:	En tinos de madera con bazuqueo. Levaduras autóctonas.
Fermentación maloláctica:	Espontánea en barrica.
Maceración:	35 días.
Crianza:	10 meses en tinas, fudres y bocoyes.
Clarificación:	Si.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	No.

#### **Análisis**

Alcohol:	14,5 %.
Acidez total:	5,3 g/l.
pH:	3,49.
Acidez Volátil:	0,5 g/l.
Extracto Seco:	26,3 g/l.

#### **Producción**

75 cl	45.800 Botellas.
150 cl	300 Magnums.

#### **Conservación**

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

#### **Vida**

Momento óptimo de consumo a partir de su quinto año en botella.  
Potencial de envejecimiento alto.