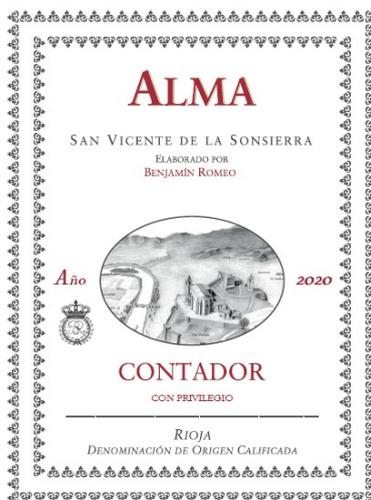


## Información Técnica ALMA 2020



<b>SALIDA AL MERCADO:</b>	<b>Marzo 2023</b>
<b>FINCAS DE PROCEDENCIA:</b>	<b>La Liende, Diasol y El Bombón</b>
<b>MUNICIPIOS:</b>	<b>San Vicente de la Sonsierra</b>
<b>REGIÓN:</b>	<b>Rioja</b>
<b>VARIEDAD DE UVA:</b>	<b>92 % Tempranillo y 8% Garnacha Tinta</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>0,9 Kg.</b>
<b>VENDIMIA:</b>	<b>La Liende: 21 de Septiembre</b>
	<b>El Bombón: 27 de Septiembre</b>
	<b>Diasol: 3 de Octubre</b>

### ELABORACIÓN

<b>DESPALILLADO:</b>	<b>Sí</b>
<b>ESTRUJADO:</b>	<b>No</b>
<b>FERMENTACIÓN:</b>	<b>Tinos de madera de roble</b>
<b>CRIANZA ESTIMADA:</b>	<b>20 meses</b>
<b>TIPO DE BARRICAS:</b>	<b>Barricas nuevas 100% roble francés.</b>
<b>CLARIFICACIÓN:</b>	<b>No</b>
<b>EST. POR FRÍO:</b>	<b>No</b>
<b>FILTRACIÓN:</b>	<b>No</b>

### ANÁLISIS

<b>ALCOHOL:</b>	<b>14,67 %</b>
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	<b>5,93 g/l</b>
<b>PH:</b>	<b>3,62</b>

### PRODUCCIÓN

**10.000 botellas**

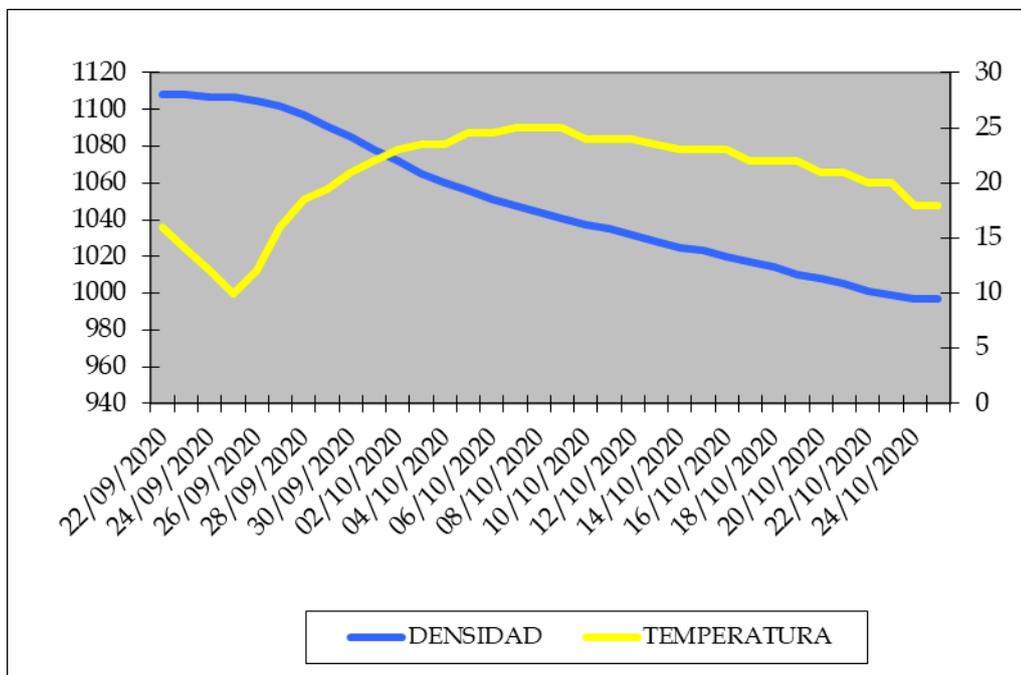
## ELABORACIÓN

Alma 2020 se elaboró con el vino yema que fermentó en dos tinós de madera de roble francés:

TINO N°	CAPACIDAD	TIPO	VINO YEMA	% TOTAL
50	7.500 L	Ovalado	5.500 L	65%
28	4.500 L	Ovalado	3.000 L	35%
<b>Total</b>			<b>8.500 L</b>	<b>100%</b>

Detallamos a continuación la procedencia de las uvas encubadas, el tipo de suelo del que proviene, la fecha de vendimia, la variedad de uva; así como los datos obtenidos durante el seguimiento de la fermentación:

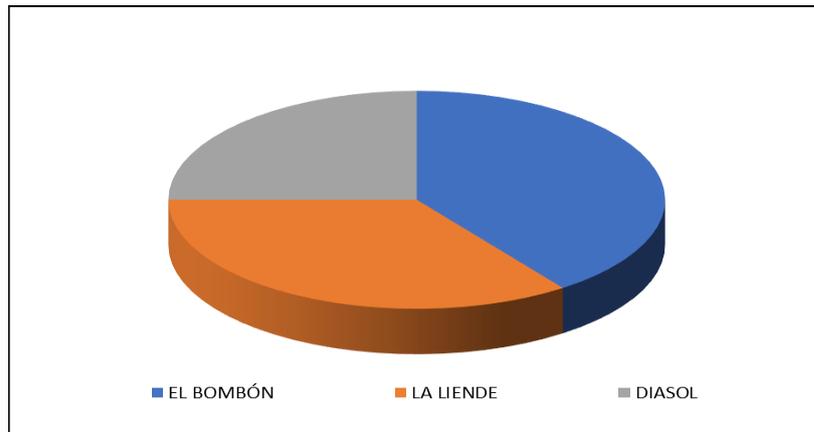
PARCELA	TIPO DE SUELO	VARIEDAD	FECHA VENDIMIA
La Liende	Aluvial	Tempranillo	21/09/2020
El Bombón	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Tempranillo	27/09/2020
Diasol	Arcillo calcáreo	Tempranillo y Garnacha	03/10/2020



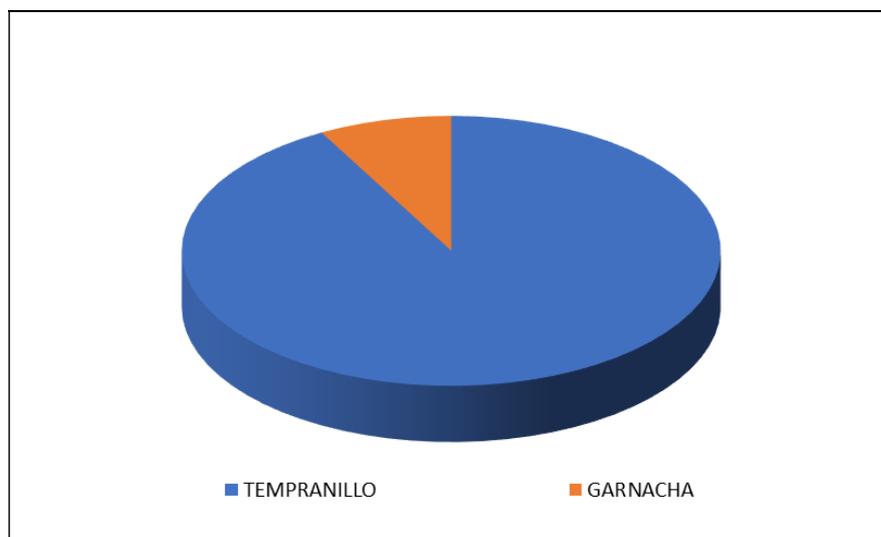
Las fermentaciones se iniciaron después de un periodo de maceración en frío, con la uva a una temperatura entre los 10° y los 14 °C, de en torno a 5 días. Arrancadas las fermentaciones, éstas se desarrollaron de forma lenta con unas temperaturas controladas de entre 20 °C y 25 °C, y una duración de 20 días.

El porcentaje de uvas por parcela y variedad del ensamblaje final se muestra en el siguiente cuadro:

ALMA DE CONTADOR 2020	
PARCELA	% PARCELA
EL BOMBÓN	40%
LA LIENDE	35%
DIASOL	25%



ALMA DE CONTADOR 2020	
VARIEDAD	% VARIEDAD
TEMPRANILLO	92%
GARNACHA	8%



**Alma 2020** se ha elaborado con el ensamblaje de uvas procedentes de tres parcelas diferenciados que conforman el terruño Sonserrano.

A una distancia máxima que alcanza un radio de 3 km desde la Bodega, se sitúan estas parcelas, lo que permite una recepción y procesado de la uva extremadamente rápida. Además, para este vino se ha hecho una especial selección de racimos para solo elaborar los de más elevada calidad.

### Nota de Cata

**Alma 2020** es brillante con capa alta, con color rojo-granate.

En nariz es profundo y elegante. Presenta aromas balsámicos y ligeramente minerales, además frutas rojas y negras con toques especiados y notas tostadas. Con la madera presente, fina. Buena evolución.

En boca se muestra sutil y bien equilibrado en cuanto a tanino, madurez y frescura. Tiene un final muy largo y fresco. Voluminoso y muy fino.