

VIÑAS JÓVENES 2010 Las viñas viejas no viven para siempre. Para que dentro de muchos años podamos seguir contando con cepas tan especiales como ahora, necesitamos comenzar a plantar y conducir viñedos más jóvenes. En 2007 compramos a uno de nuestros colaboradores la viña de El Rincón, plantada en 1998 en el sur de Briones. Además hemos plantado pequeños viñedos que se irán incorporando a este vino, hasta que las cepas alcancen su edad idónea para que sus uvas se destinen a nuestros reservas. Este 2010 es la cuarta edición de nuestro “Viñas Jóvenes”

FICHA TÉCNICA

Origen: Briones, La Rioja Alta, D.O.C. Rioja.

Variedad de uva: Tempranillo.

La viña: Plantada en El Rincón, una ladera con orientación oeste en el sur de Briones, alejada de las tierras más fértiles cercanas al río Ebro. Suelos calcáreos. Cepas conducidas en espaldera alta.

Vendimia: Vendimia a mano en cajas de plástico de 15 Kg. de capacidad.

Elaboración: Descarga manual en mesa de selección. Fermentación en depósito de acero inoxidable, sin sobre maceración posterior para mantener los aromas y sabores más sutiles de la uva y la fermentación. Remontados y bazuqueos frecuentes.

En roble: 12 meses en barricas de uno ó dos años de edad, en su mayoría compuestas por duelas de roble americano y tapas de roble francés, con trasiegos cada seis meses. Rellenamos cada barrica a rebosar con el mismo vino para reducir oxidación cada 12 semanas.

Embotellado: 20.082 botellas de esta cuarta edición del MM Viñas Jóvenes.

Grado alcohólico: 13,8%

Acidez Total: 5,3 g/l (tart.)

PH: 3,40