

Señorio Amérola 2017

Reserva- D.O.Ca. Rioja

Variedades de uva

85% Tempranillo

10% Mazuelo

5% Graciano

Viñedo

Todos nuestros vinos proceden exclusivamente de nuestras 60 hectáreas de viñedos propios que se encuentran en pleno corazón de la Rioja Alta y rodean la bodega al más puro estilo chateau francés. Los suelos son principalmente arcillosos calcáreos y se encuentran a una altitud de 450-550 metros.

Grado

14º vol.

Este vino procede de las fincas San Quiles, Barbarroja y Faisanes, todas ellas de más de 55 años.

Vendimia

Manual y seleccionada. Del 16 al 26 de septiembre de 2017. Cosecha escasa marcada por la dura helada de abril y calificada como MUY BUENA.

Proceso de Elaboración

Los racimos se despalillan y las variedades fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable. La maceración dura 28 días durante los cuales se realizan los remontados para favorecer el contacto con el hollejo. Tras este proceso se realiza el prensado.

Proceso de Crianza

24 meses en 60% de barricas de roble americano y 40% de roble francés de 225 litros de capacidad.

Nota de Cata

Vino intenso, dulce y especiado. En nariz tiene suaves notas de canela, toques de flores del bosque y ralladura de naranja. En boca es un vino elegante y complejo con unos taninos ácidos subyacentes muy pulidos y un postgusto largo.

Puntos 92 puntos Tim Atkin

