

Iñigo Amézola 2020

Tinto- D.O.Ca. Rioja

Variedades de uva

100% Tempranillo

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 château francés. Los suelos son principalmente arcillosos calcáreos y se encuentran a una altitud de 450-550 metros.

Grado

14º vol.

Este vino procede exclusivamente de San Quiles, una finca de 8 has situada a 550 metros de altitud.

Vendimia

Manual y seleccionada. Del 18 al 28 de septiembre de 2020. Cosecha marcada por la complicación logística del covid y calificada como MUY BUENA.

Proceso de Elaboración

Los racimos se despalillan y el tempranillo fermenta 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. La fermentación maloláctica tiene lugar en las barricas.

Proceso de Crianza

8 meses en barricas 100% de roble francés nuevo de 225 litros de capacidad.

Nota de Cata

Intenso color ciruela, aromas de jengibre y cedro con toques de chocolate y arándanos. Estructurado, voluminoso, complejo y persistente.

Edición limitada de 3000 botellas.

Puntos 92 puntos Tim Atkin

