Señorío Amézola 2017

Reserva- D.O.Ca. Rioja

Variedades de uva

85% Tempranillo

10% Mazuelo

5% Graciano

Grado

14º vol.

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.

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 septiemb
2017. Cosecha escasa marcada por la dura helad
abril y calificada como MUY BUENA.

Proceso de Elaboración

Los racimos se despalillan y las variedades ferm
por separado en depósitos de acero inoxi
La maceración dura 28 días durante los cua
realizan los remontados para favorece
contacto con el hollejo. Tras este proceso se r
el prensado.

Proceso de Crianza

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

Nota de Cata

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

Puntos

92 puntos Tim Atkin