



CULMEN RESERVA 2010

VARIETADES:
85% TEMPRANILLO
15% GRACIANO

CRIANZA:
BARRICA ROBLE FRANCÉS 24 MESES
BOTELLA 20 MESES

FINCA:
VIÑA LANCIANO

PAGO:
EL RINCÓN

ALTITUD VIÑEDO:
491 METROS

PENDIENTE:
LIGERA

SUELO:
CANTOS RODADOS



VARIETADES:

85% Tempranillo y 15% Graciano fruto de una selección de cepas de 40 a 60 años del Pago "El Rincón".

VIÑEDO:

"Pago El Rincón" - parcela de 5,34 hectáreas - ubicado en la zona sur de "Viña Lanciano" (El Cortijo - Rioja Alta) junto al monte "El Rincón". Altitud de 491 metros con orografía de ligera pendiente. Orientación Norte - Sur con ligera inclinación Noroeste - Suroeste. Vaso tradicional riojano de 3 brazos con 5 pulgares de 2 yemas. Rendimiento de 3.500 kg /ha.

CLIMATOLOGÍA:

Después de un invierno frío y con abundantes precipitaciones, la brotación se inició con normalidad en la 2ª quincena de abril. Las lluvias de mayo retrasaron el ciclo vegetativo 2010, afectando al cuajado de los viñedos y quedando los racimos más sueltos. El verano fue cálido y seco en general, aunque agosto trajo días de temperaturas más irregulares, alternando días frescos y otros muy cálidos, con importante salto térmico entre el día y la noche antes de la vendimia que, junto con la climatología benigna, propició un óptimo estado vegetativo y sanitario del viñedo. El fruto ha tenido mucho tanino y alta intensidad aromática por lo que la cosecha 2010 ofrece vinos de extraordinaria calidad.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en pequeños cestos y posterior selección por racimo y por grano en mesas, de modo que únicamente aquellos granos que están en perfecto estado pasan a la siguiente fase de elaboración.

Fermentación alcohólica en pequeños depósitos troncocónicos para garantizar una máxima extracción de color. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de grano muy fino procedente de los bosques *Tronçaise* y *Jupille*.

CRIANZA:

En barrica nueva de roble francés de grano muy fino procedente de los bosques *Tronçaise* y *Allier* durante 24 meses. Posteriormente ha permanecido durante 20 meses en botella, afinando sus aromas y redondeando su paladar.

NOTAS DE CATA:

Color picota madura, brillante y muy cubierto. Nariz muy compleja y elegante, resaltan las notas de fruta roja en licor, zarzamoras, junto con notas de pastelería y balsámicas. Aromas florales tipo violeta. Toques especiados de nuez moscada y canela, con algo de ahumados. Se aprecia también recuerdos minerales debido a la naturaleza del suelo de la finca "Viña Lanciano". En boca estallan multitud de sensaciones. Muy estructurado, sedoso, con gran cuerpo. Nos deja un grato recuerdo de forma muy prolongada.

ACOMPAÑA A:

Carnes rojas y asadas, quesos curados. Un vino para largas sobremesas.

SERVIR entre 17 y 19° C.

CULMEN SE ELABORA ÚNICAMENTE EN AÑADAS DE CALIDAD SOBRESALIENTE