



CULMEN RESERVA 2011

VARIEDADES:
88% TEMPRANILLO
12% GRACIANO

CRIANZA:
BARRICA ROBLE FRANCÉS 26 MESES
BOTELLA 20 MESES

FINCA:
VIÑA LANCIANO

PAGO:
EL RINCÓN

ALTITUDE VIÑEDO:
491 METROS

PENDIENTE:
LIGERA

SUELO:
CANTOS RODADOS



VARIEDADES:

88% Tempranillo y 12% 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:

Mediterráneo continental con pluviometría media anual de 40 mm. Durante el ciclo vegetativo 2011 se produjo un gran contraste térmico entre el día y la noche por la influencia de la Sierra de Cantabria, factor que ayuda a conseguir una óptima maduración y aromas. 2011 fue un año de extraordinaria sequía provocando un gran stress hídrico en el viñedo, dando lugar a bajísimas producciones. Las uvas presentaron un perfecto estado sanitario con alta concentración polifenólica pero muy baja acidez, y pH muy elevados. Destacó la variedad Graciano por su ciclo largo aguantando mejor el clima seco.

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 26 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