



7 METROS 2016

VIÑEDOS:
RIOJA ALTA Y RIOJA ALAVESA

VARIETADES:
100% TEMPRANILLO

EDAD:
35 - 40 AÑOS

CRianza:
BARRICA ROBLE ESPAÑOL
(*QUERCUS PYRENAICA*) 16 MESES
BOTELLA 14 MESES

SUELO:
ARCILLOSO-CALCÁREO



VARIETADES:
100% Tempranillo.

VIÑEDO:

Procedente de una selección de cepas de la parcela de 35 años Los Valles (1,6 ha), situada en El Cortijo (Rioja Alta), y la parcela de 40 años Carrayecora (2,7 ha), situada en Viñaspre (Rioja Alavesa).

CLIMATOLOGÍA:

La meteorología fue favorable durante todo el ciclo vegetativo de 2016. Se comenzó con un invierno frío, al que le siguió una primavera lluviosa y un verano de altas temperaturas y ausencia de precipitaciones. La excepcional climatología en el período final de maduración y vendimia favorecieron un estado sanitario óptimo y el equilibrio polifenólico del fruto.

ELABORACIÓN:

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con muy poca extracción mecánica, de manera que el color y los aromas se extrajeron de manera natural a lo largo de la fermentación y, de esta manera, se obtuvieron solo taninos maduros y sedosos.

La fermentación maloláctica se llevó a cabo muy lentamente, con lo que se consiguió una muy buena estabilización del color y los aromas. Este proceso concluyó en diciembre de 2016.

CRianza:

El roble español (*Quercus pyrenaica*) procede de bosques situados en las provincias de Burgos y León. De entre todos ellos, únicamente unos pocos ejemplares alcanzan la altura mínima de 7 metros para poder transformarlos en barricas.

Crianza durante 16 meses en 30 barricas seleccionadas, con dos trasiegos intermedias a los 4 y 11 meses de crianza. Afinado en botella durante 14 meses.

NOTAS DE CATA:

Color rojo intenso con capa media alta. Aromas penetrantes a fruta roja en licor, integrada con el carácter balsámico que aporta el roble español, así como recuerdos a menta, cedro y hierbas frescas sobre un fondo de sotobosque y resina que se hacen aún más palpables a su paso por boca. Presencia de taninos maduros y tacto fino con sutil recuerdo a caramelo de tofe. Un vino amplio, envolvente y placentero.

ACOMPaña A:

Carnes rojas, ahumados, platos especiados y quesos blandos.

EDICIÓN LIMITADA DE 8.052 BOTELLAS

SERVIR entre 17 y 19 °C.

7 METROS . LA BÚSQUEDA DE LA MEDIDA