



CULMEN RESERVA 2015

VARIETADES:
89% TEMPRANILLO
11% GRACIANO

CRIANZA:
BARRICA ROBLE FRANCÉS 25 MESES
BOTELLA 22 MESES

FINCA:
VIÑA LANCIANO

PAGO:
EL RINCÓN

ALTITUD VIÑEDO:
491 METROS

PENDIENTE:
LIGERA

SUELO:
CANTOS RODADOS



VARIETADES:

89% Tempranillo y 11% 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 400 mm. 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.

Ciclo vegetativo 2015: invierno con abundantes precipitaciones que dio paso a una primavera y verano secos y cálidos. Las temperaturas se suavizaron a partir de la segunda mitad de agosto existiendo un notable salto térmico entre el día y la noche, lo que favoreció una óptima maduración polifenólica.

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 25 meses. Posteriormente ha permanecido durante 22 meses en botella, afinando sus aromas y redondeando su paladar.

NOTAS DE CATA:

Color rojo picota brillante con capa muy alta. Expresivo, con gran amplitud y elegancia. Predominan las notas de fruta roja en licor, moras sobre un fondo especiado de nuez moscada y canela. Balsámico con un punto mineral característico del terruño de Viña Lanciano. En boca resulta envolvente, sabroso y estructurado dejando una intensa huella carnosa y afrutada a su paso.

ACOMPAÑA A:

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

SERVIR entre 17 y 19° C.

CULMEN SE ELABORA ÚNICAMENTE EN AÑADAS DE CALIDAD SOBRESALIENTE