

Apunte nº 1 Rosado 2017- 594 bt

Los Apuntes son quizá los vinos más singulares de la bodega. De naturaleza espontánea e imprevisible, surgen durante la vendimia en función de lo que Javier encuentra o le sugieren las uvas que va trayendo a la bodega y las referencias que acumula durante años de cata de vinos de otros lugares. En ellos exploramos territorios poco habituales para los vinos de Rioja, trabajando con la libertad que da saber que no formarán parte del catálogo de la bodega y que serán irrepetibles. Un vino, una añada



VARIEDAD	Garnacha y Mazuelo
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 11 kg
AÑADA	Añada excepcionalmente calida. Esto tuvo su reflejo en las fechas de vendimia, con un adelanto de 15 días y acideces mas bajas respecto a un año convencional
CRIANZA	Crianza de 3 años en barrica de roble francés usado
EMBOTELLADO	594 botellas
ANÁLISIS	Alc/vol:14,5% Acidez total pH: SO2 total:
NOTAS DE CATA	Con un 30% de Mazuelo y Garnacha en roble francés, notas de umami, granada y fresa silvestre y sabrosos taninos de hoja de tabaco.-Tim Atkin
PUNTUACIONES	93 Tim Atkin