

solomaturana ánfora 2022

Los vinos envejecidos en ánfora son la expresión mas pura de una variedad de uva, en este caso, la maturana. Variedad autóctona de Rioja, actualmente solo el 0,26% del viñedo se destina a esta variedad. Con este vino ponemos de manifiesto sus bondades en un lugar concreto, los viñedos en altura de las laderas norte de la Sierra de Yerga .



VARIEDAD	100% maturana tinta
VIÑEDO	Viñedo de El Arenal, a 600 m de altitud sobre suelos de arena.
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento bajo 3.000 kg/ha
AÑADA	2022 fue un año terriblemente calido. Unicamente variedades adaptadas al cambio climático, como la maturana, y con una fecha de vendimia temprana, pudieron mantener la acidez necesaria para un vino de estas características.
VINIFICACIÓN	En depósitos de inoxidable abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 10-12 días con pisados diarios y sin apenas remontados.
CRIANZA	Maloláctica y crianza de 8 meses en anforas de barro sin revestir
EMBOTELLADO	Mayo del 2023
ANÁLISIS	Alc/vol: 13% Ac.tot:4,5 g/l pH:3,63 SO2: 42 mg/l
NOTA DE CATA	Fruta negra, grosellas. Estructura y mucho color
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 3 años
PUNTUACIONES	No catada aún

Contiene Sulfitos- botellas de 0,75 cl