

solo maturana ánfora 2022

Les vins vieillis en amphore sont l'expression la plus pur d'un cépage. Ici, la maturana. Cépage autochtone de la Rioja, qui occupe acutellement seulement 0,26% du vignoble. Avec ce vin nous mettons en valeur les atouts d'un cépage dans un lieu spécifique, les vignobles en hauteur des pentes nord de la Sierra de Yerga.



CEPAGE	100% maturana tinta
VIGNOBLE	El Arenal, à 600m d'altitude sur sols de sable.
VITICULTURE	Écologique en processus de certification
RECOLTE	Vendange manuelle, caisses de 11kg. Sélection des grappes. Rendement bas 3000kg/ha
MILLESIME	2022 a été une année très chaude. Seuls les cépages adaptés au changement climatique, comme la maturana et avec une date de récolte précoce, ont pu maintenir l'acidité nécessaire pour un vin de ces caractéristiques.
VINIFICATION	En cuves inoxydables ouvertes. Macération à froid pendant 2 à 4 jours et fermentation pendant 10 à 12 jours avec foulage quotidien et presque sans remontage.
VIEILLISSEMENT	Fermentation malolactique et vieillissement de 8 mois en amphores d'argile sans revêtement.
EMBOUTEILLAGE	Mai 2023
ANALYSE	Alc/vol: 13% Ac.tot:4,5 g/l pH:3,63 SO2: 42 mg/l
NOTE DE DEGUSTATION	Fruits noirs, groseilles, structuré et très coloré
CONSOMMATION	Maintenant ou dans les 3 prochaines années
NOTES	Pas encore dégusté

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl