

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 se caracterizó por un invierno bastante seco, seguido de olas de calor y un brusco cambio térmico en junio. El verano fue extremadamente caluroso y seco, lo que dio lugar a uvas pequeñas, concentradas y con un buen estado sanitario. |
| 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 | 94 Tim Atkin, 9,4 Carlos Delgado (El País) |

Contiene Sulfitos- botellas de 0,75 cl