

## solomaturana 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 .



<b>VARIEDAD</b>	100% maturana tinta
<b>VIÑEDO</b>	Viñedo de El Arenal, a 600 m de altitud sobre suelos de arena.
<b>VITICULTURA</b>	Ecológica en proceso de certificación
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento bajo 3.000 kg/ha
<b>AÑADA</b>	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.
<b>VINIFICACIÓN</b>	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.
<b>CRIANZA</b>	Crianza de 7 meses en barricas de roble francés
<b>EMBOTELLADO</b>	Mayo del 2023
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol: 13% Ac.tot:4,5 g/l pH:3,63 SO2: 42 mg/l
<b>NOTA DE CATA</b>	Fruta negra, grosellas. Estructura y mucho color
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 10 años
<b>PUNTUACIONES</b>	94 Tim Atkin, 92 M.Hudin, 91 J.Suckling

Contiene Sulfitos- botellas de 0,75 cl