

LAS PISADAS

COSECHA: 2017

TIPO DE VINO: Vino tinto

DOC: Rioja

VARIEDAD: Tempranillo

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 18 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 26-28°C

Crianza: Durante 10 meses en barricas de roble francés y del este de Europa (30% barrica nueva)

Fecha de embotellado: Enero de 2021

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol

pH: 3,55

Acidez total: 5,45 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 2-7 años

FORMATOS DISPONIBLES

150 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

Impresionante pigmento oscuro, bien cubierto y no gastado por los años. Vino de magistral elaboración (notable extracción de la fruta y concentración del mosto fermentado). Refinada riqueza aromática que llega desde las notas florales (rosa) a las frutas muy maduras (moras negras, higos secos) con suaves y originales matices de leña ahumada. Es aterciopelado y consistente, estructurado sobre un tanino maduro y de fina trama. Sabroso y muy interesante, porque guarda su espíritu de juventud con los años.

GASTRONOMÍA

Ideal con carnes a la brasa y guisos mediterráneos. Marida muy bien con cordero y vegetales asados. También con tablas de quesos de oveja y embutidos ibéricos. Servir a 15°-16°C

LEGADO

El nombre Las Pisadas evoca las tradiciones vitivinícolas de la Rioja Alavesa. En las laderas rocosas de la sierra, nuestros ancestros escavaron lagares para prensar la uva que bajaban del viñedo agreste. Dejaron una huella imborrable en el paisaje donde hoy se asienta nuestra bodega.



LA CARBONERA

LAS PISADAS

TERROIR

Meteorología

La cosecha más temprana de la historia de Rioja marcada por la helada del 28 de abril que dio lugar a una pérdida del 25% del total de cosecha de la D.O.C. Rioja. El ciclo vegetativo se caracterizó por la sequía y las temperaturas extremas alcanzadas durante el verano. El estado sanitario fue excelente, con ausencia de plagas o enfermedades, la graduación fue ligeramente más alta que otros años y, aunque inicialmente la maduración alcohólica y fenólica se encontraban distanciadas, al final del ciclo se alcanzó una madurez correcta de las uvas.

PREMIOS

· 90 puntos, Decanter Wine Awards 2021 (Reino Unido)



LA CARBONERA