

LAS PISADAS

COLLITA: 2017

TIPUS DE VI: Vi negre

DOC: Rioja

VARIETAT: Tempranillo

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 18 dies

Tipus de fermentació: En dipòstis d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 26-28°C

Criança: Durant 10 mesos en bota de roure francès i de l'est d'Europa (30% bota nova)

Embotellat: Gener de 2021

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14,5% vol

pH: 3,55

Acidesa total: 5,45 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 2-7 anys



FORMATS DISPONIBLES

150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

Impressionant pigment fosc, ben cobert i no gastat pels anys. Vi d'elaboració magistral (notable extracció de la fruita i concentració del most fermentat). Refinada riquesa aromàtica que arriba des de les notes florals (rosa) a les fruites molt madures (mores negres, figues seques), amb matisos suaus i originals de llenya fumada. És vellutat i consistent, estructurat sobre un taní madur i de trama fina. Saborós i molt interessant, perquè amb els anys guarda l'esperit de joventut.

GASTRONOMIA

Ideal amb carns vermelles a la brasa i guisats mediterranis. També amb fustes de formatges d'ovella i embotits ibèrics. Serviu-lor a 15°-16°C

LLEGAT

El nom de Las Pisadas evoca les tradicions vitivinícoles de La Rioja alabesa. En els vessants rocosos de la serra, els nostres ancestres van excavar cups per premsar el raïm que baixaven de la vinya agresta. Van deixar una empremta inesborrable en el paisatge on avui s'estableix el nostre celler.



LA CARBONERA

LAS PISADAS

TERROIR

Meteorologia

La collita més primerenca de la història de la Rioja va estar marcada per la gelada del 28 d'abril, que va donar lloc a una pèrdua del 25% del total de la collita de la DOC Rioja. El cicle vegetatiu es va caracteritzar per la sequera i les temperatures extremes assolides durant l'estiu. L'estat sanitari va ser excel·lent, amb absència de plagues o malalties, la graduació va ser lleugerament més alta que altres anys i, tot i que inicialment la maduració alcohòlica i fenòlica es trobaven distanciades, a la fi del cicle es va assolir una maduresa correcta del raïm.

PREMIS

· 90 punts, Decanter Wine Awards 2021 (Regne Unit)



LA CARBONERA