

# LAS PISADAS

---

COSECHA: 2018

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 alcohólica: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 25°C

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

Fecha de embotellado: Diciembre de 2021

## DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol

pH: 3,47

Acidez total: 5,3 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

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

Color cereza bien cubierto, con reflejos rubí. Rico e intenso en nariz, con deliciosa expresión frutal (cerezas negras). En boca es cálido, y enérgico, sabroso, algo raudo en su discurrir, aunque bien enmarcado por una fina y agradable acidez frutal.

## 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

### Suelo

En Labastida predomina el tradicional suelo arcillo calcáreo de Rioja Alavesa. Viñedos dispuestos en terrazas y en laderas con suelos de tierra parda caliza, muy pobre, desarrollados sobre margas, calizas y areniscas del Mioceno. En las tierras más cercanas al Ebro nos encontramos antiguos meandros del río con abundancia de suelos de canto rodado y suelos arenosos con baja retención hídrica.

### Meteorología

Una vendimia que se desarrolló en fechas habituales y que ha resultado ser una de las cosechas más largas de la historia de Rioja, caracterizada por una buena climatología al final del ciclo y por una mejora de las expectativas productivas que había inicialmente. Las abundantes precipitaciones acumuladas durante el invierno y la primavera junto al paso de frentes de tormenta y granizo y las altas temperaturas propias del mes de julio favorecieron el desarrollo de mildiu. Afortunadamente en la segunda quincena del mes de julio comenzamos a disfrutar de tiempo cálido y seco permitiendo que las condiciones sanitarias del viñedo mejorasen notablemente. La maduración discurrió por cauces normales destacando los adecuados parámetros cualitativos.

### Pluviometría

Total anual (añada actual): 629,4 mm

### Temperatura

Media anual (añada actual): 12,9°C

