

LAS PISADAS

COLLITA: 2018

TIPUS DE VI: Vi negre

DOC: Rioja

VARIETAT: Ull de llebre

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 18 dies

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

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 25°C

Criança: Durant 10 mesos en botes de roure francès (30% bota nova)

Embotellat: Desembre de 2021

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol

pH: 3,47

Acidesa total: 5,3 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 g/L

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

Color cirera ben cobert, amb reflexos robí. Ric i intens en nas, amb una deliciosa expressió afruitada (cireres negres). En boca és càlid, i enèrgic, saborós, una mica rau en el seu discórrer, encara que ben emmarcat per una acidesa afruitada fina i agradable.

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

Una verema que es va desenvolupar en dates habituals i que ha resultat ser una de les collites més llargues de la història de La Rioja, caracteritzada per una bona climatologia al final del cicle i per una millora de les expectatives productives que hi havia inicialment. Les precipitacions abundants acumulades durant l'hivern i la primavera juntament amb el pas de fronts de tempesta i calamarsa i les altes temperatures pròpies del mes de juliol van afavorir el desenvolupament de mildiu. Afortunadament a la segona quinzena del mes de juliol vam començar a gaudir de temps càlid i sec, la qual cosa va permetre que les condicions sanitàries de la vinya milloressin notablement. La maduració va transcórrer per vies normals i se'n poden destacar els paràmetres qualitatius adequats.



LA CARBONERA