

LAS PISADAS

COSECHA: 2019

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 y del este de Europa (30% barrica nueva)

Fecha de embotellado: Octubre de 2022

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 oscuro bien cubierto. Intenso y concentrado en nariz, con succulento aroma frutal (cerezas negras) sobre un fondo confitado y maduro (ciruelas pasas). En boca es cálido, bien construido sobre dinos taninos y muy agradable en su discurrir.

GASTRONOMÍA

Ideal con carnes a la brasa y guisos mediterráneos. Marida muy bien con cordero, vegetales asados como los pimientos o unas berenjenas a la pamesana. 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

La vendimia comenzó entre 10 y 15 días antes respecto a un año normal. El ciclo vegetativo vino marcado por unas temperaturas algo más elevadas de lo normal y por una pluviometría por encima de la media, aunque en los momentos clave del ciclo fueron normales. El estado sanitario resultó excepcional, favorecido por unas condiciones meteorológicas buenas, un menor peso de los racimos y una menor producción por cepa, todo ello clave a la hora de garantizar la máxima calidad. Las lluvias caídas en septiembre y octubre favorecieron un correcto desarrollo de la maduración técnica y fenólica. Unas condiciones que permitieron el comportamiento escalonado entre las tres zonas de producción, permitiendo llegar a los ciclos de maduración sin solapamientos.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 602,2 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 13,2°C

PREMIOS

- 91 puntos, Peñín 2024 (España)
- 91 puntos, Proensa 2024 (España)
- 88 puntos, Peñín 2023 (España)

