

LAS PISADAS

COLLITA: 2019

TIPUS DE VI: Vi negre

DOC: Rioja

VARIETAT: Tempranillo (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: Octubre de 2022

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

Sòl

A Labastida predomina el tradicional sòl argil-lo calcari de Rioja Alabesa. Vinyes disposades en terrasses i en vessants amb terres de terra marró calcària, molt pobre, desenvolupats sobre margues, calcàries i gresos del Miocè. A les terres més properes a l'Ebre ens trobem antics meandres del riu amb abundància de sòls de còdols i sòls sorrencs amb baixa retenció hídrica.

Meteorologia

La verema va començar entre 10 i 15 dies abans respecte a un any normal. El cicle vegetatiu va venir marcat per unes temperatures una mica més elevades del normal i per una pluviometria per sobre de la mitjana, tot i que en els moments clau del cicle van ser normals. L'estat sanitari va resultar excepcional, afavorit per unes condicions meteorològiques bones, un menor pes dels raïms i una menor producció per cep. Tot això va ser clau a l'hora de garantir la màxima qualitat. Les pluges caigudes al setembre i octubre van afavorir un desenvolupament correcte de la maduració tècnica i fenòlica, unes condicions que van permetre el comportament esglaonat entre les tres zones de producció i així arribar als cicles de maduració sense encavalcaments.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 602,2 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 13,2°C

PREMIS

- 91 punts, Peñín 2024 (Espanya)
- 91 punts, Proensa 2024 (Espanya)
- 88 punts, Peñín 2023 (Espanya)

