

Ad Libitum

Maturana Tinta 2013



desarrollo aromático.

Producción: 17.500 botellas.

Analítica:

Alcohol: 13,45 % vol.

pH: 3.54

Acidez Total: 5,6 g/l TH₂

Acidez Volátil: 0.60 g/l AcH

Sulfuroso Total: 48 mg/l

Azúcares Residuales: 1.8 g/l

Notas de cata: Importante capa de color morado cardenalicio. En nariz se presenta especiado con notas de chocolate y pimienta verde (este último característico de la variedad). En boca es voluminoso con una refrescante acidez, taninos aterciopelados y una larga persistencia.

Vino: Maturana Tinta 2013

Denominación de origen: Baños de Río Tobía, Rioja Alta, D.O.Ca.Rioja, España

Viñedo: Viticultura ecológica.

Variedad: 100 % Maturana Tinta, variedad minoritaria autóctona de Rioja, autorizada por la D.O.Ca.Rioja en el año 2009.

Viñedo: Viñedo plantado hace 16 años.

Suelo: Viñedo plantado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en terrazas de exposición sur en el Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados.

Elaboración: Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 11 meses.

Crianza: 11 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

Vendimia: Vendimia manual en cajas de 17 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.500 kg por hectárea.

Cosecha 2013: Cosecha calificada como Buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. Año de pluviometría muy abundante con una primavera y un verano muy húmedos. Ha sido una cosecha difícil, por el mayor vigor del viñedo, las abundantes lluvias y el retraso de la maduración. Ha sido necesario hacer una vendimia selectiva y con una mayor selección de las uvas en el viñedo

Clima: De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el