

# aD Libitum

MATURANA TINTA



**Vino:** Ad Libitum Maturana Tinta 2018

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

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

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

**Viñedo:** Viñedo plantado en 1997.

**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 con alto contenido en hierro y 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.

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

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.500 kg por hectárea.

**Cosecha 2018:** Cosecha calificada como buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría muy elevada en la primavera e inicio del verano y de temperaturas significativamente más bajas. Sin embargo, los meses de Septiembre y Octubre han sido secos y con temperaturas más altas que la media, unido a temperaturas muy frías por la noche, han conseguido una cosecha sana y de características interesantes. La cosecha tiene una producción más alta que en añadas precedentes

**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 desarrollo aromático.

**Producción:** 10.300 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 13,43 % vol.

pH: 3.44

Acidez Total: 5,8 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez Volátil: 0.56 g/l AcH

Sulfuroso Total: 28 mg/l

Azucres Residuales: 1. g/l

**Notas de cata:** Importante capa de color rojo cereza. 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.