

aD Libitum

MATURANA TINTA



Vino: Ad Libitum Maturana Tinta 2019

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 2019: Cosecha calificada como EXCELENTE por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja.

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 TH₂

Acidez Volátil: 0.56 g/l AcH

Sulfuroso Total: 28 mg/l

Azúcares 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.