

# aD Libitum

MATURANA TINTA



**Vino:** Ad Libitum Maturana Tinta 2022

**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 en 1997. El más antiguo de Rioja

**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-calcareos 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 4.300 kg por hectárea.

**Cosecha 2022:** Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. Ha sido la añada más cálida y seca desde que hay registros. Durante la vendimia, que comenzó el 12 de septiembre y terminó el 17 de octubre, no se produjeron precipitaciones, por lo que la sanidad fue perfecta.

**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:** 8.500 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 13,50 % vol.

pH: 3,71

Acidez Total: 5,1 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez Volátil: 0,59 g/l AcH

Sulfuroso Total: <20 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