

# Cerro la Isa

TINTO



**Vino:** CERRO LA ISA VIÑEDO SINGULAR TINTO 2018

**Denominación de Origen:** D.O.Ca.Rioja, España. Zona: Rioja Alta. Localidad: Baños de Río Tobía

**Cultivo del Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietades:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** VIÑEDO SINGULAR plantado en 1906 en la comarca del ALTO NAJERILLA

**Suelo:** Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros sobre el nivel de mar en suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro. Es uno de los viñedos con mayor pendiente de Rioja

**Elaboración:** Tras su despalillado MANUAL, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 18 meses.

**Crianza:** 18 meses en barricas de 500 litros de capacidad de uno de los mejores robles de Francia.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la última semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 2.500 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:** 1200 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 15.00 % vol.

pH: 3,46

Acidez total: 6,4 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,45 g/l AcH

Sulfuroso total: 25 mg/l

Azúcares residuales: 0,9 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color morado de muy alta intensidad. Su nariz frutal recuerda al regaliz y al yodo. Posee un paladar estructurado muy voluminoso y complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una alta acidez equilibrada y larga persistencia en boca.

