

Cerro la Isa

TINTO



Vino: CERRO LA ISA VIÑEDO SINGULAR TINTO 2019.

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 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: 4000 botellas.

Analítica:

Alcohol: 15,63 % vol.

pH: 3,52

Acidez total: 5,6 g/l TH₂

Acidez volátil: 0,65 g/l AcH

Sulfuroso total: 70 mg/l

Azúcares residuales: 1,5 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.

