

aD Libitum

MATURANA TINTA



Vino: Ad Libitum Maturana Tinta 2023

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-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 4.300 kg por hectárea.

Cosecha 2023: Cosecha aun sin calificar por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa durante todo el ciclo, uno de los más secos de los últimos años. Respecto a las temperaturas, también ha sido uno de los más cálidos desde que tenemos registros. Hemos tenido el mes de abril más cálido de la historia y cuatro olas de calor. Durante la vendimia, que comenzó el 17 de Septiembre y terminó el 25 de octubre, no se produjeron precipitaciones, por lo que la sanidad fue perfecta. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas anteriores.

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: 14,50 % vol.

pH: 3,71

Acidez Total: 5,1 g/l TH₂

Acidez Volátil: 0,59 g/l Ach

Sulfuroso Total: <20 mg/l

Azucares 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.