

EL SACRAMENTO 2011

Single Vineyard · Viñas Leizaola

ZONA DE PRODUCCIÓN

Viñedo propio en Laguardia. Rioja Alavesa

ENSAMBLAJE FINAL

Tempranillo 97% · Graciano 3%

ELABORACIÓN

Vendimia en cajas de 12 kg con selección manual de racimo y posterior selección por vibración grano a grano. Vinificación por parcelas. Fermentación maloláctica en barricas y crianza durante 17 meses en roble francés.

EXCELENTE AÑADA CLÁSICA

La floración empezó el 28 de mayo con unas condiciones meteorológicas algo revueltas que le proporcionaron mayor duración a este período. La mitad del invierno acaecía el 10 de agosto.

Durante el verano fue preciso homogeneizar la carga de la viña, quitando los racimos tardíos.

Los meses de agosto y septiembre fueron excepcionalmente calurosos, sufriendo el viñedo la notable ausencia de lluvias; sin embargo, no se notó síntoma de estrés en las hojas. Se dejó en cada cepa la carga correcta (entre 4 y 10 racimos): racimos menudos, bien separados unos de otros, bien aireados. La diferencia de temperaturas entre el día y la noche favorecieron la maduración fenológica.

La vendimia tuvo lugar el 30 de septiembre y el 1 de octubre, terminando con la vendimia del graciano el 5 de octubre.

Pluviometría anual: 421 mm.

CATA 24 DE NOVIEMBRE DE 2020

COLOR

Color rojo medio con un ligero brillo de ámbar en el borde.

NARIZ

En la primera impresión se revelan aromas terciarios de anís e hinojo, mezclados con fruta roja.

Al agitar la copa el vino se abre y aparecen notas de alquitrán, piel de naranja y pimienta blanca.

BOCA

En el paladar el vino es elegante y de cuerpo medio.

Los sabores están marcados por la fruta roja, el tostado bien integrado, los taninos maduros, la frescura y un toque mineral.

El final es elegante, de longitud media y con buen equilibrio.

