

EL SACRAMENTO 2015

Single Vineyard · Viñas Leizaola

ZONA DE PRODUCCIÓN

Viñedo propio en Laguardia. Rioja Alavesa

ENSAMBLAJE FINAL

Tempranillo 93% · Graciano 7%

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.

UNA AÑADA TROPICAL

Tras un mes de mayo caluroso, el viñedo empezó su ciclo en buenas condiciones. La floración apareció el 2 de junio, seguida por una semana de lluvias que favoreció la formación de la uva. Finales de junio estuvo marcado por el calor, pero el viñedo no sufrió gracias a la buena reserva de agua por las lluvias del invierno.

El verano siguió con un ambiente *tropical*; calor y lluvias significativos hasta finales de agosto y granizo en pueblos cercanos. El envero empezó el 27 de julio, y no se hizo mas labor que aclareos, ya que no hubo ataques de enfermedades.

A partir del 1 de setiembre, las noches frescas favorecieron la maduración teniendo una vendimia muy precoz, del 20 al 24 de setiembre. El graciano se vendimió el 28 de setiembre, y representa el 7% del ensamblaje final.

Pluviometría anual: 545 mm

CATA 24 DE NOVIEMBRE DE 2020

COLOR

De rojo rubí a rojo picota, con media capa y un borde muy vivo.

NARIZ

Sin mover la copa se aprecian notas balsámicos y tostados finos.

Al mover la copa salen aromas a ciruela negra picota y un ligero toque elegante a grafito, café y especias exóticas.

BOCA

En el ataque el vino es potente y con buen peso. El sabor está marcado por bayas negras como mora y picota entremezclados con toques cítricos que mantienen la frescura. El paso de boca es sabroso, agradable y con buen equilibrio. Los taninos maduros marcan el retrogusto largo y elegante.

