

EL SACRAMENTO 2016

Single Vineyard · Viñas Leizaola

ZONA DE PRODUCCIÓN

Viñedo propio en Laguardia. Rioja Alavesa

ENSAMBLAJE FINAL

Tempranillo 92% · Graciano 8%

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.

AÑADA CLÁSICA DE RIOJA

Se caracterizó por un invierno muy húmedo, una floración rápida sobre el 10 de junio, y el envero sobre el 11 de agosto. El tiempo fue fresco a finales de julio, hubo ataques de mildiu sin mayores consecuencias, pero resultó bueno para la piel de la uva.

A finales de agosto el viñedo sufrió de sequía, ocurriendo una maduración irregular incluso en uvas de una misma cepa. Se hizo vendimia en verde. Por suerte, llovió el 16 de septiembre, favoreciendo la homogenización de la maduración de forma natural y se vendimió del 11 al 20 de octubre con un tiempo idóneo. Ha sido una añada con un ciclo muy largo, dando como resultado un gran vino.

Pluviometría anual: 469,6 mm.

CATA 24 DE NOVIEMBRE DE 2020

COLOR

Rojo de capa media alta, tonos jóvenes y reflejos azules en el borde.

NARIZ

Sin mover la copa se aprecian aromas a cerezas maduras con un ligero fondo a sangre y un recuerdo mineral.

Al mover la copa se concentran los matices frutales y minerales y se aprecian notas de especias exóticas.

BOCA

En el ataque el vino se presenta fresco y con buen peso. El sabor esta marcado por frutas rojas entremezclados con taninos elegantes. El paso de boca es jugoso y aterciopelado y con buen equilibrio. El retrogusto es largo marcado por notas minerales agradables, buena acidez y fruta elegante.

