

Amaita 2018

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Viñedo:

Los mejores racimos del viñedo que rodea la bodega, son seleccionados para producir este vino especial. Plantado en 2005 en la zona conocida como “Milla de Oro” de Rioja Alavesa, el viñedo se encuentra a 650 metros de altitud. El viñedo, con una alta densidad de plantación (4.800 plantas/ Ha) produce pequeños racimos de gran calidad con un rendimiento limitado a 3.900 kg/Ha.

Elaboración:

Manualmente vendimiado, el 50% de los racimos seleccionados son despalillados manualmente e introducidos en barricas abiertas de 500 l donde realiza la fermentación alcohólica. El restante 50% es despalillado y fermenta en un pequeño tino, donde permanecerá macerando durante 15 días más. Ambos vinos finalizan la fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 225 l (50%) y 500 l (50%).

Crianza:

15 meses en barrica nueva de roble francés donde tuvo lugar la fermentación maloláctica.

Fecha de embotellado:

Junio 2020.

Grado alcohólico:

14°.

Producción:

5.890 botellas.

Recomendación:

Consumir a 17°C.

Reconocimientos

Guía SeVi 2024: **96 Puntos**

Catavinum, World Wine Competition 2022: **Medalla Gran Oro**

Guía Intervinos 2023: **95 Puntos**

Guía Peñin 2022: **94 Puntos**

