

# Ikunus 2018

## Características

**Variedad:**

100% tempranillo.

**Viñedo:**

Plantado en 2005 en la zona conocida como “Milla de Oro” de Rioja Alavesa, a 690m de altitud. El viñedo se dota de una alta densidad de plantación (4.800 plantas/Ha) produciendo así pequeños racimos de gran calidad. Rendimiento limitado a 3.900 Kg/Ha.

**Elaboración:**

Vendimia manual. Seleccionando racimo a racimo, la uva fermenta y macera con sus hollejos durante 24 días en un tino pequeño (16.000 kg). Finaliza la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de 225 l (50%) y bocoy nuevo de roble francés de 500 l (50%).

**Crianza:**

15 meses en roble francés nuevo donde tuvo lugar la fermentación maloláctica.

**Fecha de embotellado:**

Junio 2020.

**Grado alcohólico:**

14°.

**Producción:**

11.847 botellas. (750ml). 455 botellas Magnum. (1.500ml).

**Recomendación:**

Consumir a 17°C.



## Reconocimientos

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

Guía Intervinos 2023: **93 Puntos**

Guía Peñín 2022: **92 Puntos**

Guía SeVi 2022: **94 Puntos**