

VILLOTA

LASERNA · LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA

VILLOTA 2018

Hablan las variedades. Cada una en la medida justa, aportamos el punto de equilibrio para no destacar individualmente y dar una idea de conjunto. Tempranillo, graciano y garnacha: somos Villota.

10.000 botellas de 0,75 l



FICHA DE CATA

VARIEDADES. vides de tempranillo, graciano y garnacha, variedades autóctonas riojanas que plantó nuestro abuelo y que hoy mantenemos en diferentes parcelas de escaso rendimiento. Escogemos las mejores uvas, las que expresan con delicadeza la esencia del lugar.

AÑADA 2018. Lenta evolución de la uva las últimas semanas del ciclo, lo que exigió un intenso seguimiento. El tiempo benévolo de septiembre nos permitió esperar a la óptima maduración fenólica de las diferentes parcelas. Es una añada con marcada influencia atlántica.

Vendimia en cajas el 28 de septiembre de 2018.

ELABORACIÓN. Los racimos maduros se recolectan a mano y se trasladan en cajas hasta la bodega, donde fermentamos por separado las distintas variedades, hasta la decisión del ensamblaje final.

El vino permanece 18 meses en bodega de roble francés de grano extrafino y afina en depósito de hormigón. Embotellado en junio de 2020.

CALIFICACIÓN DOCA RIOJA. Cosecha B “Buena”.

NOTA DE CATA. Limpio, atractivo color e intensa capa. Aromas minerales, especiados, regaliz, caramelo, chocolate, un toque picante muy complejo. Destaca la fruta roja, con mentolados y notas a monte bajo. En boca es fresco, equilibrado, intenso y con gran persistencia. Taninos suaves, madera integrada. Con potencial para envejecer.

ALCOHOL. 14,5° Vol.