

# Ad Libitum Tempranillo Blanco 2019



**Vino:** Ad Libitum Tempranillo Blanco 2019

**Denominación de origen:** D.O.Ca.Rioja, España.. Zona: Rioja Alta. Localidad: Baños de Río Tobía

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietal:** 100% Tempranillo blanco, variedad minoritaria autóctona, autorizada por la Denominación de Origen Calificada Rioja en el año 2008.

**Viñedo:** Viñedo plantado hace 21 años.

**Suelo:** EL viñedo está situado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en antiguas terrazas del Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcareos con alto contenido en hierro y con abundantes cantos rodados.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva pasa a una pequeña prensa. Posteriormente se realiza un desfogado estático finalizando la fermentación a 15º C en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** Vino joven, sin crianza.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la primera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.000 kg. por hectárea.

**Cosecha 2019:** Cosecha calificada como EXCELENTE por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 9.500 botellas.

## Analítica:

Alcohol: 12,90 % vol.

pH: 3,19

Acidez total: 6,3 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,28 g/l Ach

Sulfuroso total: 75 mg/l

Azúcares residuales: 1.9 g/l

**Notas de cata:** Destacan notas de manzana verde, cítricos, flores blancas y pera. En boca se presenta voluminoso y glicérico, ácido y fresco, con abundante estructura y enorme persistencia.

---

Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

[www.juancarlosanacha.com](http://www.juancarlosanacha.com)  
Email: [juancarlosanacha@yahoo.es](mailto:juancarlosanacha@yahoo.es)

# Ad Libitum Maturana Blanca 2020



**Vino:** Ad Libitum Maturana Blanca 2020

**Denominación de Origen:** D.O.Ca.Rioja, España. Zona: Rioja Alta. Localidad: Baños de Río Tobía

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100% Maturana Blanca, variedad minoritaria autóctona, autorizada por la Denominación de Origen Calificada Rioja en el año 2008.

**Es la primera referencia escrita de una variedad en la historia de Rioja, en el año 1622**

**Viñedo:** Viñedo plantado en 1997.

**Suelo:** EL viñedo está situado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en antiguas terrazas del Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos con alto contenido en hierro y con abundantes cantos rodados.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva pasa a una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfogado estático, realizando la fermentación a 16º C en Barricas nuevas de Roble francés de 500 litros.

**Crianza:** Vino FERMENTADO EN BARRICA, con una permanencia de 5 meses en la barrica con las lías.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la primera semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 6.000 kg. por hectárea.

**Cosecha 2020:** Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa en invierno y muy alta en primavera, lo que provocó una fuerte presión de enfermedades fúngicas. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos del Mildiu.

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 4.000 botellas.

## **Analítica:**

Alcohol: 13,51 % vol.

pH: 3,25

Acidez total: 5,8 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,56 g/l AcH

Sulfuroso total: 52 mg/l

Azúcares residuales: 0,9 g/l

**Notas de cata:** En Nariz aparece fruta blanca, alguna nota de panadería y lías finas, ligeros especiados y tostados de fondo. Crianza muy bien integrada. En boca es poderoso, con una deliciosa acidez, con nervio, crujiente, jugoso, con buen volumen y grasa, con una gran persistencia.

Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

www.juancarlosanacha.com  
Email: juancarlosanacha@yahoo.es

# Ad Libitum Maturana Tinta 2020



**Vino:** Ad Libitum Maturana Tinta 2020

**Denominación de origen:** Baños de Río Tobía, Rioja Alta, D.O.Ca.Rioja, España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100 % Maturana Tinta, variedad minoritaria autóctona de Rioja, autorizada por la D.O.Ca.Rioja en el año 2009.

**Viñedo:** Viñedo plantado en 1997. El más antiguo de Rioja

**Suelo:** Viñedo plantado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en terrazas de exposición sur en el Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos con alto contenido en hierro y de cantos rodados.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza..

**Crianza:** 11 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 4.300 kg por hectárea.

**Cosecha 2020:** Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa en invierno y muy alta en primavera, lo que provocó una fuerte presión de enfermedades fúngicas. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos del Mildiu.

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 8.500 botellas.

## **Análítica:**

Alcohol: 13,50 % vol.

pH: 3.48

Acidez Total: 5,6 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez Volátil: 0.44 g/l Ach

Sulfuroso Total: 32 mg/l

Azucres Residuales: 1,2. g/l

**Notas de cata:** Importante capa de color rojo cereza. En nariz se presenta especiado con notas de chocolate y pimiento verde (este último característico de la variedad). En boca es voluminoso con una refrescante acidez, taninos aterciopelados y una larga persistencia.

---

Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

[www.juancarlosancho.com](http://www.juancarlosancho.com)  
Email: [juancarlosancho@yahoo.es](mailto:juancarlosancho@yahoo.es)

# Ad Libitum Monastel de Rioja 2020



**Vino:** Ad Libitum Monastel de Rioja 2020

**Denominación de origen:** D.O.Ca.Rioja, Baños de Río Tobía, Rioja Alta, España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100 % Monastel de Rioja, variedad minoritaria autóctona de Rioja, aprobada por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja en el año 2007. Actualmente en proceso de registro y autorización en la D.O.

**Viñedo:** Viñedo plantado 1997

**Suelo:** Viñedo plantado a una altura de 565 metros sobre el nivel del mar en terrazas colgadas en el Valle del Najerilla, con suelos arcillo-calcáreos de cantos rodados, con alto contenido en hierro.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas nuevas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza.

**Crianza:** 11 meses en barricas nuevas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 5.000 kg por hectárea.

**Cosecha 2020:** Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa en invierno y muy alta en primavera, lo que provocó una fuerte presión de enfermedades fúngicas. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos del Mildiu.

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 1200 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 14,98 % vol.

pH: 3.48

Acidez Total: 5,10 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez Volátil: 0.70 g/l Ach

Sulfuroso Total: 59 mg/l

Azucares Residuales: 1,6 g/l

**Notas de cata:** Importante capa de color cereza picota. En nariz se presenta muy especiado con notas balsámicas. En boca es voluminoso con una refrescante acidez, taninos aterciopelados y una larga persistencia.

**ES EL ÚNICO VINO EN EL MUNDO ELABORADO CON ESTA VARIEDAD**

---

Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

www.juancarlosanacha.com  
Email: juancarlosanacha@yahoo.es

# Peña El Gato Garnacha 2019



**Vino:** Peña el Gato Garnacha Centenaria

**Denominación de origen,** D.O.Ca.Rioja,; Baños de Río Tobía, Rioja Alta. España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** Viñedo plantado en 1917 en vaso.

**Suelo:** Viñedo plantado sobre laderas expuestas en forma de anfiteatro, de orientación sur a 650 metros sobre el nivel de mar, con suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas de la fermentación durante 11 meses. Este vino no completa la fermentación maloláctica.

**Crianza:** 11 meses en barricas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la cuarta semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtiene una producción muy baja de unos 2.500 kg por hectárea.

**Cosecha 2019:** Cosecha calificada como EXCELENTE por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 3.150 botellas.

## **Analítica:**

Alcohol: 15.56 % vol.

pH: 3,35

Acidez total: 6,10 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,61 g/l Ach

Sulfuroso total: 36 mg/l

Azúcares residuales: 1,3 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color azulado de amplia intensidad. Su nariz frutal recuerda a fresas y frambuesas. Posee un paladar estructurado muy complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una acidez equilibrada y larga persistencia en boca.

Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

[www.juancarlosancha.com](http://www.juancarlosancha.com)  
Email: [juancarlosancha@yahoo.es](mailto:juancarlosancha@yahoo.es)

# Peña El Gato NATURAL

## GARNACHA SIN SULFITOS AÑADIDOS 2019



**Vino:** Peña el Gato NATURAL. Garnacha Viñas Centenarias

**Denominación de origen,** D.O.Ca.Rioja,; Baños de Río Tobía, Rioja Alta. España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** Viñedo CENTENARIO plantado en 1905

**Suelo:** Viñedo plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros sobre el nivel de mar con suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 11 meses.

En todo su proceso de elaboración y crianza este vino no ha recibido sulfuroso ni ningún otro aditivo

**Crianza:** 11 meses en barricas de roble francés Tronçais de 500 litros de capacidad.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la cuarta semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtiene una producción muy baja de unos 2.500 kg por hectárea.

**Cosecha 2019:** Cosecha calificada como EXCELENTE por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 2.000 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 15.10 % vol.

pH: 3,32

Acidez total: 6,2 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,58 g/l Ach

Sulfuroso total: 8 mg/l

Azúcares residuales: 1,5 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color azulado de amplia intensidad. Su nariz frutal recuerda a la fruta negra madura. Posee un paladar estructurado muy complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una acidez equilibrada y larga persistencia en boca.

Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

www.juancarlosanacha.com  
Email: juancarlosanacha@yahoo.es



# Peña El Gato TINAJA 2019

## GARNACHA. VIÑAS CENTENARIAS



Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

[www.juancarlosanacha.com](http://www.juancarlosanacha.com)  
Email: [juancarlosanacha@yahoo.es](mailto:juancarlosanacha@yahoo.es)

**Vino: Peña el Gato TINAJA.** Garnacha Viñas Centenarias

**Denominación de origen,** D.O.Ca.Rioja, : Baños de Río Tobía, Rioja Alta. España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** Viñedo CENTENARIO de 104 años, plantado en 1917

**Suelo:** Viñedo plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 650 metros sobre el nivel de mar con suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba en **TINAJAS DE DISTINTOS TIPOS DE BARRO** de pequeña capacidad en las que realiza la crianza. El vino permanece en la **TINAJA** con las lías de la fermentación durante 11 meses.

**Crianza:** 11 meses en TINAJAS DE DISTINTOS TIPOS DE BARRO de pequeña capacidad.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la cuarta semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtiene una producción muy baja de unos 2.500 kg por hectárea.

**Cosecha 2019:** Cosecha calificada como EXCELENTE por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 1200 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 15.56 % vol.

pH: 3,35

Acidez total: 6,10 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,61 g/l AcH

Sulfuroso total: 36 mg/l

Azúcares residuales: 1,3 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color azulado de buena intensidad. Su nariz frutal recuerda a fresas y frambuesas. Posee un paladar estructurado muy complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una acidez equilibrada y larga persistencia en boca.



# Peña El Gato GRANITO 2020

## GARNACHA. VIÑAS CENTENARIAS



Tel. +34 941 23 21 60  
Cell. +34 639 21 60 11  
Fax +34 941 23 21 60

**Bodegas Juan Carlos Sancha, S.L.**  
Finca Fuentelacazuela  
Camino de las Barreras s/n  
26320 Baños de Río Tobía, La Rioja, España

[www.juancarlosanacha.com](http://www.juancarlosanacha.com)  
Email: [juancarlosanacha@yahoo.es](mailto:juancarlosanacha@yahoo.es)

**Vino: Peña el Gato GRANITO.** Garnacha Viñas Centenarias

**Denominación de origen,** D.O.Ca.Rioja, : Baños de Río Tobía, Rioja Alta. España

**Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedad:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** Viñedo CENTENARIO de 104 años, plantado en 1917

**Suelo:** Viñedo plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 650 metros sobre el nivel de mar con suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro.

**Elaboración:** Tras su despalillado, la uva se encuba y fermenta pasando a posteriori a **DEPÓSITOS DE GRANITO** de pequeña capacidad en las que realiza la crianza. El vino permanece en el depósito de GRANITO durante 11 meses.

**Crianza:** 11 meses en DEPÓSITOS DE GRANITO de pequeña capacidad.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la cuarta semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtiene una producción muy baja de unos 2.500 kg por hectárea.

**Cosecha 2020:** Cosecha calificada como MUY BUENA por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa en invierno y muy alta en primavera, lo que provocó una fuerte presión de enfermedades fúngicas. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos del Mildiu.

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 772 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 14.20 % vol.

pH: 3,35

Acidez total: 6,0 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,65 g/l AcH

Sulfuroso total: 34 mg/l

Azúcares residuales: 1,4 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color violáceo de muy alta intensidad. Su nariz frutal recuerda a las moras y minerales. Posee un paladar muy estructurado y poderoso, sobre todo muy sabroso. Tiene una frescura y una larga persistencia en boca.

# “CERRO LA ISA” Viñedo Singular BLANCO 2019



**Vino:** CERRO LA ISA VIÑEDO SINGULAR BLANCO 2019

**Denominación de Origen:** D.O.Ca.Rioja, España. Zona: Rioja Alta. Localidad: Baños de Río Tobía

**Cultivo del Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Varietades:** Garnacha Blanca, Malvasía, Viura, Turruntés y Calagraño

**Viñedo:** VIÑEDO SINGULAR plantado en 1906 en la comarca del ALTO NAJERILLA

**Suelo:** Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros sobre el nivel de mar en suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro. Es uno de los viñedos con mayor pendiente de Rioja

**Elaboración:** Tras su despalillado MANUAL, la uva se prensa en una pequeña prensa vertical. Posteriormente se realiza un desfangado estático, realizando la fermentación a 16º C, en Barricas nuevas de 500 litros de uno de los mejores robles de Francia.

**Crianza:** Vino FERMENTADO EN BARRICA, con una permanencia de 8 meses en la barrica con las lías.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la segunda semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 2.500 kg. por hectárea.

**Cosecha 2019:** Cosecha calificada como EXCELENTE por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja. En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría escasa y de temperaturas significativamente más altas que la media. La cosecha tiene una producción más baja que en añadas precedentes por los efectos de la sequía y de el pedrisco sufrido en agosto. Seguramente una de las mejores cosechas de Rioja

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 660 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 13,57 % vol.

pH: 3,18

Acidez total: 6,9 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,41 g/l Ach

Sulfuroso total: 43 mg/l

Azúcares residuales: 2,1 g/l

**Notas de cata:** Destacan notas de melocotón y galleta, con una madera muy bien integrada en nariz. En boca se presenta muy voluminoso y glicérico, ácido y fresco, con abundante estructura y enorme persistencia.

# “CERRO LA ISA” Viñedo Singular TINTO 2018



**Vino:** CERRO LA ISA VIÑEDO SINGULAR TINTO 2018

**Denominación de Origen:** D.O.Ca.Rioja, España. Zona: Rioja Alta. Localidad: Baños de Río Tobía

**Cultivo del Viñedo:** Viticultura ecológica.

**Variedades:** 100% Garnacha Tinta.

**Viñedo:** VIÑEDO SINGULAR plantado en 1906 en la comarca del ALTO NAJERILLA

**Suelo:** Viñedo en vaso, plantado sobre laderas expuestas orientación sur a 700 metros sobre el nivel de mar en suelos pobres, poco profundos y de marcado carácter arcillo-calcáreo, con alto contenido en hierro. Es uno de los viñedos con mayor pendiente de Rioja

**Elaboración:** Tras su despallado MANUAL, la uva se encuba en barricas de 500 litros de roble francés Tronçais en las que realiza la fermentación alcohólica y la crianza. El vino permanece en las barricas con las lías de la fermentación durante 18 meses.

**Crianza:** 18 meses en barricas de 500 litros de capacidad de uno de los mejores robles de Francia.

**Vendimia:** Vendimia manual en cajas de 15 kg durante la última semana del mes de Octubre. De estos viñedos se obtienen 2.500 kg. por hectárea.

**Cosecha 2018:** Cosecha calificada como buena por el Consejo Regulador de la D.O.Ca.Rioja, En la zona del Alto Najerilla, ha sido un año de pluviometría muy elevada en la primavera e inicio del verano y de temperaturas significativamente más bajas. Sin embargo, los meses de Septiembre y Octubre han sido secos y con temperaturas más altas que la media, unido a temperaturas muy frías por la noche, han conseguido una cosecha sana y de características interesantes. La cosecha tiene una producción más alta que en añadas precedentes

**Clima:** De marcada influencia Atlántica, en una de las zonas más frescas de Rioja, con inviernos fríos, veranos templados, y otoños suaves y largos. La gran variación de temperatura entre el día y la noche provoca una lenta maduración, lo que resulta muy adecuado para la síntesis de polifenoles y el desarrollo aromático.

**Producción:** 1200 botellas.

**Analítica:**

Alcohol: 15.00 % vol.

pH: 3,46

Acidez total: 6,4 g/l TH<sub>2</sub>

Acidez volátil: 0,45 g/l Ach

Sulfuroso total: 25 mg/l

Azúcares residuales: 0,9 g/l

**Notas de cata:** Destaca su color morado de muy alta intensidad. Su nariz frutal recuerda al regaliz y al yodo. Posee un paladar estructurado muy voluminoso y complejo, con taninos sedosos y elegantes. Tiene una alta acidez equilibrada y larga persistencia en boca.