

arizcuren

SIERRA DE YERGA

ARIZCUREN

RIOJA DOCa MONTE GATÚN TINTO



UVAGGIO

55% Tempranillo, 25% Garnacha, 20% Mazuelo.

VIGNE

Diversi appezzamenti nella zona denominata Villa de Quel tra i 530 e i 600 metri di altitudine e rivolti a nord.

VITICOLTURA

In conversione biologica.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale a metà settembre, selezione parcellare. Resa per ettaro di 60 quintali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspate e messe in botte con fermentazione spontanea, senza lieviti selezionati. Fermentazione separata delle varietà e assemblaggio prima della fermentazione malolattica. Affinamento di 12 mesi, 30% in botti di rovere di Slavonia e 70% in vasche di cemento.

NOTE DEGUSTATIVE

Intenso, con un naso di frutti di bosco, fichi maturi, timo e lavanda. Al palato è morbido e strutturato, con tannini setosi che lo rendono facile da bere e con un finale maturo.