

arizcuren

SIERRA DE YERGA

ARIZCUREN

RIOJA DOCa FINCA EL FORO



DESCRIZIONE

Un vigneto che rappresenta come pochi altri la diversità che ha caratterizzato la viticoltura di Quel. Sei varietà d'uva diverse che condividono uno spazio di soli 0,7 ettari ad un'altitudine di 600 metri su un pendio della Sierra de Yerga che dimostrano come questa diversità varietale si traduca in un carattere differenziale che ritroviamo in questo vino.

UVAGGIO

60% Garnacha, 30% Mazuelo e 10% altre varietà autoctone (Viura, Garnacha Gris, Miguel de Arco)

VIGNE

0,7 ettari situati a 768m s.l.m. con esposizione a nord e terreno sabbioso.

VITICOLTURA

Biologica in certificazione.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale a fine ottobre, selezione parcellare. Resa per ettaro di 40 quintali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vasche di stoccaggio in serbatoi aperti di acciaio inossidabile. Macerazione a freddo per 2-4 giorni e fermentazione per 15-20 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese.

NOTE DEGUSTATIVE

Naso ampio e profondo, concentrato e pieno, con intensità e acidità vivace, sentori di prugna nera, prugna rossa, liquirizia e fragola selvatica. Tannino setoso e finale elegante.