

CASTILLO DE SAJAZARRA

Reserva 2008

VINIFERAS: Tempranillo 100%

AREA CULTIVO: D.O.C. Rioja (Rioja Alta) - España

VITICULTURA:

Vino procedente de las más de 46 hectáreas de viñedo propio situado en Sajazarra y alrededores.

Nuestras viñas se encuentran en la ladera sur de los montes Obarenes, en terreno arcillo calcáreo, entre los 500 y los 700 metros de altitud y con orientación norte-sur. Están plantadas en espaldera, con una densidad de plantación de 3.200 cepas por hectárea y en secano.

Las viñas son cultivadas en producción integrada, sin empleo de herbicidas, abonos químicos ni pesticidas sistémicos, consiguiendo una madurez ideal de la uva y sus hollejos, así como el máximo respeto por el medio ambiente.

Se realizan muchos trabajos en verde, como desnietar (eliminar brotes de yemas nuevas), espergurar (eliminar brotes de yemas de más de 1 año), deshojar y quitar uva, buscando siempre la máxima exposición al viento y al sol, la mejora del microclima a nivel del racimo y ajustar la producción a la calidad exigida.

Vendimia en cajas de 25 kilos y con selección manual en mesa, para conseguir la máxima calidad.

VINIFICACION:

Fermentación alcohólica de 10 días de duración y maceración con hollejos durante 16 días. Control automático de temperatura, con un máximo de 26 grados. Remontados suaves y bazuqueos manuales, ajustados a las necesidades de cada día. El 20% realizó la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés, el resto en depósito.

CRIANZA:

La crianza se realizó durante 24 meses en barricas de roble, americano y francés, alternando nuevas con las más viejas (no más de 4 años). Reposo en tinas de roble francés de 20.500 litros durante 6 meses más, donde termina la estabilización natural por decantación. Fue embotellado en Diciembre de 2012.

NOTAS DE CATA:

Color atractivo, muy cubierto, rojo picota con reflejos violáceos. Muy afrutado en nariz, con regaliz y frutillos rojos acompañados de una madera estupenda y comedia. Recuerdos de avellana y vainilla. Untuoso en boca, con estructura sólida, taninos maduros y dulces. Armonioso y largo. Se adivina un vino con presente y futuro espléndido.

FORMATOS DISPONIBLES

12 Botellas * 0,50 L.

6 o 12 Botellas * 0,75 L.

6 Botellas * 1,5 L. (MAGNUM)

1 Botellón * 5 Litros

