

# DIGMA

## TEMPRANILLO

Reserva 2011

**VINIFERAS:** Tempranillo 100%

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

### VITICULTURA:

Este vino procede de la selección de lo mejor de nuestras 47 hectareas de viñedo propio, y se elabora solo en años excepcionales.

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 mas 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 23 kilos y con selección manual en mesa, para conseguir la máxima calidad.

### VINIFICACION:

Fermentación alcohólica de 8 días de duración y maceración con hollejos durante 14 días. Control automático de temperatura, con un máximo de 26 grados. Remontados suaves y bazuqueos manuales, ajustados a las necesidades de cada día. Pasó a barrica nueva de roble francés a mediados de Noviembre, para hacer la fermentación maloláctica, realizando removidos o "batonage" cada 2 días, hasta finales de Junio.

### CRIANZA:

La crianza se realizó durante 18 meses mas en las mismas barricas de roble francés. Reposo en deposito de acero inoxidable durante 6 meses mas, donde termina la estabilización natural por decantación. Finalizada ésta comienza su reposo en botella.

### NOTAS DE CATA:

Impecable color picota, nada evolucionado, debido a su juventud y crianza en bodega fresca. Un río de aromas primarios, consecuencia del cultivo en una zona extrema. Fruta muy madura, moras, frambuesas, regaliz. De fondo se aprecian aromas de sotobosque, como hinojo, tomillo, lavanda. Las nobles maderas usadas en su crianza acompletejan todavía mas un aroma de por si exuberante, con canela, vainilla y especias, que se van fundiendo con los primarios. Contundente en boca, untuoso y amplio, con nobles taninos de hollejo, dulces y maduros. Vino muy elegante, sin aristas, con cuerpo pero sin perder un ápice de fruta y juventud. Para beber y guardar.

### FORMATOS DISPONIBLES

Caja de madera de 3 o 6 Botellas \* 0,75 L.

