



# EL ESPINAL

VINO TINTO  
**2016**

Este vino es parte de una colección de vinos auténticos y sinceros que rinde homenaje a Miguel Ángel Mato, nativo de San Vicente de la Sonsierra, labrador apasionado y viticultor emérito. A través de esta colección queremos resaltar el carácter único de sus mejores parcelas y valorizar el trabajo del hombre, componente primordial de la noción de terroir junto al suelo y al clima.

## AÑADA

La añada 2016 es bastante atípica en el sentido de que conoció dos fases totalmente opuestas: una primavera lluviosa y fría que retrasó el ciclo vegetativo de la vid de 2 semanas y un verano muy cálido y seco que bloqueó la madurez. El clima temperado de septiembre y sus abundantes lluvias durante la primera quincena del mes permitieron reanudar el proceso de maduración, retrasando todavía más el ciclo, comparando a las añadas anteriores. Sin embargo el estado sanitario de la uva fue muy bueno tal como la climatología de los meses de septiembre / octubre. Esto nos permitió vendimiar tarde y obtener vinos de estilo más bien mediterráneos, afrutados, elegantes y equilibrados.

## TIPO DE VINO

Tinto Seco

## VARIEDADES

Maturana Tinta (Castets) 100%

## VIÑEDOS

- El Espinal – San Vicente de la Sonsierra – 30 años de edad – Arcillo Calcárea
- 650 metros de Altitud, Orientación Sur, en las faldas de la Sierra Cantabria

## VENDIMIA

- 5 de Noviembre de 2016
- Manual en cajas de 15 Kg

## ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración – 12 semanas

## CRIANZA

- Barricas de roble francés usadas de 600 y 225 litros
- 12 meses

## PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de madera de 6 botellas

## PRODUCCIÓN

- 1,800 botellas de 75 Cl.

## NOTAS DE CATA

Color Violáceo brillante. Aromas de fruta negra (mora, arándano), pimienta blanca y regaliz. Entrada de boca muy redonda y golosa donde predomina la fruta otra vez. Sedoso, elegante, final de boca muy fresco, de carácter atlántico.

## GASTRONOMIA

Charcutería, Cecina y jamón ibérico en particular. Pulpo a la gallega, guisos con salsas picantes o cualquier carne a la parrilla.

## TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

## DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	6,25 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,40 g/l
pH	3,62
SULFUROSOLIBRE	20 mg/l
SULFUROSO TOTAL	58 mg/l

BODEGAS  
**EXOPTO**



D.O. Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO  
CTRA D'ELVILLAR 26  
01300 LAGuardIA – ÁLAVA - ESPAÑA  
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net