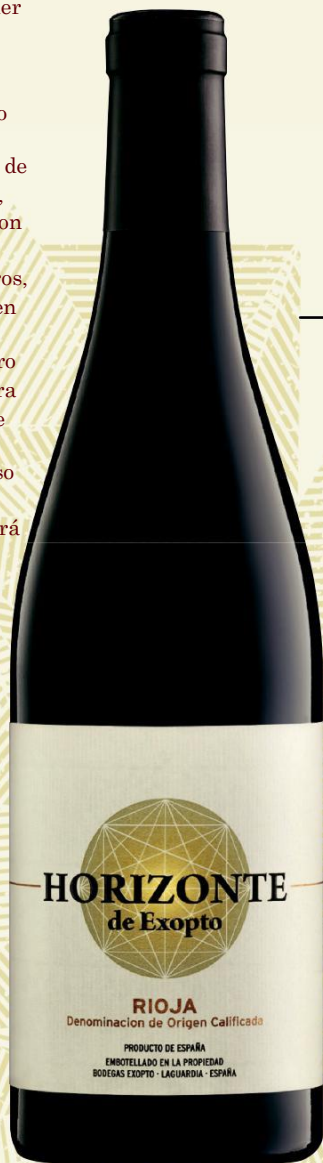


Horizonte Tinto es el primer vino que elaboramos en el 2003... Es una base de Tempranillo, variedad dominante en la Rioja pero elaborada con otro estilo, marca nuestro claro deseo de crear vinos más modernos, intensos, altos en color y con la justa medida de roble... para ser totalmente sinceros, tenemos que admitir que en principio solo iba a haber un vino tinto: Exopto... pero después de nuestra primera elaboración, pensamos que podíamos hacerlo mejor o más diferente aún... por eso la palabra horizonte... que deja adivinar a que se podrá parecer el Exopto...



horizonte

2016

## 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.

## VARIETADES

Tempranillo (80%), Graciano (10%), Garnacha (10%).

## EDAD DEL VIÑEDO

50 a 80 años

## TIPO DE SUELOS

Arcillo Calcárea.

## VENDIMIA

Manual, en cajas de 12 Kg.

## ELABORACIÓN

Fermentación en tinas de roble y depósitos de hormigón (25-28°C) - 1 Semana. Maceración de 10 días

## CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés (20% nuevas) de 225 y 600 litros

## PACKAGING

Tapón natural. Cajas de 6 botellas.

## PRODUCCIÓN

12.000 botellas.

## NOTAS DE CATA

Color Rubí profundo. Aromas de frutos rojos y negros (cerezas, moras) con toques especiados y ahumados.

En boca, intensos sabores de fruta negra muy limpios y puros, taninos sedosos. Final de boca muy mineral y largo. Muy buen equilibrio entre intensidad y finura.

## GASTRONOMIA

Platos de carne -asados, estofados- más típicos de la cocina mediterránea, acompañados con salsa de tomate y pimienta, o cocinados con hierbas y especias tradicionales.

## TEMPERATURA DE CONSUMO

16° C

D . O . Ca RIOJA

<b>GRADO ALCOHOLICO</b>	14,50 %
<b>ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)</b>	5,05 g/l
<b>ACIDEZ VOLATIL</b>	0,53 g/l
<b>pH</b>	3,68
<b>SULFUROSO TOTAL</b>	65,00 mg/l
<b>SULFUROSO LIBRE</b>	25,00 mg/l
<b>AZÚCARES REDUCTORES</b>	1,20 g/l