

LA MIMBRERA



Este vino tiene un valor sentimental muy especial ya que se trata de la primera parcela de viña que compramos en el pueblo de Álbalos: La Mimblera. Hablamos de una viña de casi 100 años de edad, plantada en un suelo arcilloso calcáreo (17% de caliza activa) en una ladera del paraje El Hoyo, en un entorno muy mediterráneo: soleado máximo, vegetación agreste (tomillo, romero, espliego).

AÑADA

La añada 2015 se puede calificar de mediterránea y cálida. Sin embargo, la viña no sufrió demasiado de sequía ya que las numerosas lluvias y nevadas de invierno aseguraron unas reservas hídricas suficientes. Las altas temperaturas de Mayo a Junio favorecieron una perfecta floración, una producción de uva importante con gran cantidad de azúcar. El estado sanitario de la uva fue perfecto excepto para las variedades blancas que sufrieron un ataque de botrytis a continuación de las fuertes tormentas y lluvias durante la primera semana de septiembre. Los vinos de la añada 2015 se caracterizan por un grado alcohólico y pH algo elevado, lo que les confiere redondez y grasa en boca.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Tempranillo (75%), Garnacha (20%), Viura (5%)

VIÑEDOS

- La Mimblera – Álbalos – Año de plantación: 1920 – Arcillo Calcáreo, con grava superficial
- 450 metros de Altitud, Orientación Sur-Oeste

VENDIMIA

- 16 de Octubre de 2015
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración – 2 semanas

CRIANZA

- Barrica de roble francés usadas de 225 litros
- 18 meses

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de madera de 3 botellas

PRODUCCIÓN

- 300 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color negro opaco. Frutos del bosque, hierbas mediterráneas, sotobosque, pimienta y regaliz en la nariz. Sedoso en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela y regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura, final especiado.

GASTRONOMIA

Carnes asadas (cabrito, cochinillo), Carrilleras de cerdo al vino tinto, osobuco de buey o Rabo de toro

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,50 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	6,18 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,52g/l
pH	3,65
SULFUROSOLIBRE	28 mg/l
SULFUROSO TOTAL	72 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