

Rioja Alavesa

“El Carretil” es un viñedo que transmite fuerza y equilibrio. Está asentado sobre un suelo pobre, de composición arcillo-calcárea con un alto contenido en caliza activa. Un vino de mineralidad marcada y precisa, tanino fibroso, escultural y de sensaciones envolventes. Profundo y complejo. Presencia de fruta limpia y textura radiante en su final de boca. Un vino con mucha energía.



EL CARRETIL

FORMATOS

0,75L (2013)

0,75L (2015)

0,75L (2016)

0,75L (2018)

0,75L (2019)

0,75L (2020)

1,50L (2018)

VARIEDADES

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

Respeto máximo por el medio ambiente, ausencia de pesticidas y herbicidas. Viticultura ecológica. Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas. Rendimiento medio de 3000 kg/ha.

Vinificación en depósitos abiertos con maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días con dos pisados diarios y un pequeño remontado. Maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color cereza muy intenso. Notas a tostadas y tabaco, especias y fruta madura. Vino con sensaciones de profundidad. Fruta contenida, tánico fibroso y escultural. Fusión entre los perfiles maduros y la precisión de los caracteres minerales, proyección de los taninos finos y textura envolvente.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, cerdo estofado, carne de buey, jamón ibérico de bellota.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com