



EXOPTO

COSECHA

VINO TINTO
2023

Exopto es nuestro primer proyecto de vino en el cual presentamos las grandes líneas de nuestra gama: un vino joven, fresco, y goloso cuya explosión de aromas afrutados con toques minerales permitirá al consumidor gozar del carácter de la garnacha, variedad histórica de Rioja. Un vino de placer, fácil de entender, que permitirá dar el primer paso en nuestra gama de productos...

AÑADA

Otro testimonio del cambio climático con bruscos cambios de meteorología. La añada 2023 empezó su ciclo con largos periodos sin lluvia y temperaturas moderadas. El invierno fue muy seco, la primavera y verano relativamente fríos. Sin embargo, a finales de Agosto llegó una ola de calor muy importante que estresó la planta y paró el ciclo de madurez. A pesar de este "accidente", las importantes lluvias de Septiembre combinadas con un trabajo preciso de viticultura previo (poda en verde, control de rendimiento) nos permitieron obtener uvas muy equilibradas que dieron paso a unos vinos intensos y expresivos.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Garnacha (60%), Tempranillo (35%), Graciano (5%)

VIÑEDOS

- El Agudo, El Casillón, Riguelo, Lodecara- Alfaro - 40 a 80 años de edad - Canos Rodados, Arena
- Chulato, San Miguel, San Prudencio, El Molino - Ábalos - 30 a 50 años de edad - Arcillo Calcárea

VENDIMIA

- 5-20 de Septiembre de 2023
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable y cemento (22°C)
- Maceración muy corta - 1 semana

CRIANZA

- Depósitos de Hormigón (70%), Tinas de roble francés (20%), barricas usadas (10%)
- 6 meses

PACKAGING

- Tapón de rosca, tapón tecnológico (corcho)
- Cajas de cartón de 12 botellas

PRODUCCIÓN

- 70.000 botellas de 75 Cl., 1,000 Magnum de 150 Cl.

NOTAS DE CATA

Rojo profundo de capa brillante. Aromas de frutos rojos (fresa y cereza madura) con toques minerales y florales. Goloso, frambuesa y arándanos aportan dulzura que contrasta con una agradable acidez. Muy elegante, final afrutado y largo.

GASTRONOMIA

Tapas, embutidos, platos de verdura, carne a la parrilla o cualquier receta con salsa de tomate fresco.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO 14,00%

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO) 5,05 g/l

ACIDEZ VOLATIL 0,38 g/l

pH 3,65

SULFUROSO LIBRE 30 mg/l

SULFUROSO TOTAL 65 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