



HORIZONTE DE EXOPTO

VINO TINTO
2022

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...

AÑADA

La añada 2022 se puede calificar de extrema. Es la ilustración perfecta del cambio climático que estamos sufriendo con fenómenos extremos: Invierno muy frío, lluvias abundantes en Noviembre y Diciembre, temperaturas muy frías en Enero y Febrero (30 días seguidos de heladas). Al opuesto un verano muy cálido y seco, lluvias muy escasas. De estas condiciones climáticas resultaron unas uvas muy sanas que produjeron unos vinos limpios y aromáticos, muy equilibrados y de consumo rápido.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIETADES

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

VIÑEDOS

- Chulato- Ábalos - Plantado en el 1960 - Arcillo Calcárea - 450 m
- El Sacramento - San Vicente - Plantado en el 1985 - Arcillo Calcaréa Arenoso - 400 m
- Los Pozos - San Vicente - Plantado en el 1976 - Arcillo Calcaréa - 500 m
- Alto del Ramo, Longares - Baños - Plantado en el 1965 - Arcillo Calcárea, Arenoso - 400 m

VENDIMIA

- 15 - 20 de Septiembre de 2022
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Fermentación a baja temperatura en depósitos de cemento (22-24°C)
- Maceración corta de una semana, Malo láctica en depósitos de cemento

CRIANZA

- Barricas de roble francés de 225 litros y 600 litros / 60% - 40%
- 15% de roble nuevo

PACKAGING

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

PRODUCCIÓN

- 16,500 botellas de 75 Cl. / 120 Magnum de 1,5 L

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 pimiento, o cocinados con hierbas y especias tradicionales

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	13,50%
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,15 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,52 g/l
pH	3,71
SULFUROSOLIBRE	28 mg/l
SULFUROSO TOTAL	75 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