

## 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 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

**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**

- 29 de Septiembre de 2016
- 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 en nariz. Muy largo en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela y regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura, final largo, marcado por el calcareo.

**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)	5,18 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,56 g/l
pH	3,65
SULFUROSOLIBRE	25 mg/l
SULFUROSO TOTAL	68 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