

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 Ábalos: 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

Es complicado calificar la añada 2021 de atlántica o mediterránea... El invierno fue muy lluvioso (Diciembre a Febrero) con precipitaciones bien repartidas y nevadas que generaron muy buenas reservas hídricas. La primavera fue más bien seca, con tormentas puntuales en Junio que dañaron bastante el viñedo. Un verano seco y fresco aseguró unas condiciones sanitarias óptimas con poco intervención. Las lluvias de septiembre y las altas temperaturas de octubre ayudaron la viña a completar perfectamente su ciclo de maduración, siendo los vinos de esta añada muy equilibrados.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

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

VIÑEDOS

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

VENDIMIA

- 8 de Octubre de 2021
- 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 y Ánfora de Cerámica
- 12 meses en barricas y 6 meses en Ánfora

PACKAGING

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

PRODUCCIÓN

- 1000 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 la caliza.

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)	4,95 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,53 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