

MALPUESTO

Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja

Añada: 2007

Variedades: 100% Tempranillo

Grado Alcohólico: 14,5%

Fecha de embotellado: Abril de 2007

Producción: 5.000 botellas de 75cl.

Viñedos

Procedente de un único viñedo que lleva su nombre y cuya edad supera los 80 años. Su plantación en vaso, en suelo arcilloso calcáreo de un tamaño medio de 0,30 hectáreas y un rendimiento medio de 4.000 Kg./Ha.

Elaboración:

Se recolecta manualmente en cajas de 15 kg y es seleccionado manualmente en mesas de selección. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con control de temperatura y fermentación maloláctica en barrica.

Envejecimiento:

12 meses en barrica de roble francés de grano fino.

Nota de Cata:

Tanto en nariz como en boca prima sobretodo la frutalidad. Un vino con mucha fuerza y empaque y enormemente frutoso. En boca destacan toques a arándanos, sotobosque, regaliz y un fondo de madera. Sustancioso y noble, con evidente amargor y una dulce tanicidad, muy compensado.

Otros productos de la Bodega:

Orben



Bodegas Orben