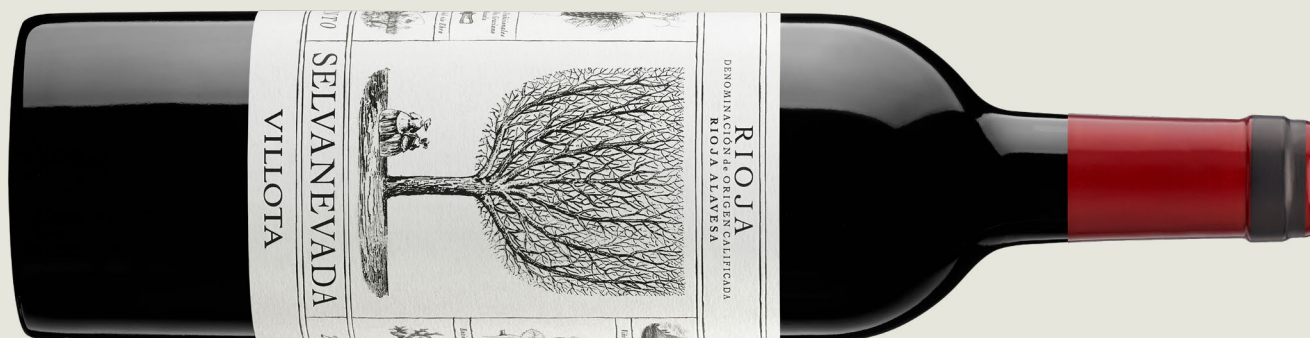


SELVANEVADA

TINTO 2022

VILLOTA

LASERNA · LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA



En recuerdo al vino tradicional de casa, se distingue por su frescura y carácter vibrante. Un vino que ensalza lo cotidiano. Un vino ligado a un lugar y una memoria.

Se embotellaron 71.322 botellas de 0,75 l y 1.000 magnum (1,5 l).

AÑADA 2022. Una de la más secas y calurosas de los últimos años. Otoño e inicio de invierno normales en precipitaciones y temperaturas. En primavera, altas temperaturas desde mayo hasta el final del ciclo, y escasez de precipitaciones hasta el mes de agosto. Extraordinarias condiciones sanitarias. Ciclo vegetativo muy rápido. Parada vegetativa prematura del viñedo, ocasionadas por las olas de calor con temperaturas superiores a 40 grados y noches tropicales, superiores a 20 grados.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Excelente.

VARIEDADES. 75% Tempranillo, 19% Graciano, 3% Garnacha, 3% Mazuelo.

ELABORACIÓN. Fermenta 12 días con remontados y *délestages*. Maceración controlada al final de la fermentación alcohólica. 12 meses de crianza en barrica francesa de 225 litros. Parte del vino permanece en depósito para preservar la fruta. Embotellado en febrero de 2024.

NOTA DE CATA. Su llamativa intensidad de color precede al característico abanico aromático, fruto de la suma de variedades. Boca jugosa y estructurada; su sensación de consistencia recuerda a los vinos tradicionales de los pueblos riojanos: pura viveza y energía. Fresco, vibrante, pletórico de fruta. Recuerdos suaves de especias, trufa y la presencia del sotobosque.

ALCOHOL. 14,5% Vol.



RECONOCIMIENTOS

GUÍA PEÑÍN 2022



MI VINO
GUÍA VINO COTIDIANO

Guía del *vino cotidiano*
los mejores vinos por menos de 10 €
CUADRO DE HONOR

ROBERT PARKER
WINE ADVOCATE



TIM ATKIN MW
RIOJA REPORT 2022



WINE ENTHUSIAST

