



Hablan las variedades. Cada una en la medida justa, aportamos el punto de equilibrio para dar una idea de conjunto. Tempranillo, graciano y garnacha: somos Villota.

Se embotellaron 26.000 botellas de 0,75 l y 407 magnum (1,5 l)

AÑADA 2019. El seco invierno y un final de primavera tormentoso dieron paso a un verano modélico, de calor moderado y pocas precipitaciones. En la recta final del ciclo de maduración, las condiciones resultaron extraordinarias. Vivimos una cosecha temprana y cómoda bajo un tiempo seco y soleado. Vendimia el 19/9/2019.

CALIFICACIÓN DOCA RIOJA. Excelente, una valoración que no se producía desde 2011).

VARIEDADES. Tempranillo (84%), graciano (11%), garnacha (5%). Cultivo respetuoso en búsqueda de la armonía.

ELABORACIÓN. Recolectamos a mano las parcelas seleccionadas y trasladamos la uva en cajas a la bodega. Cada variedad fermenta por separado. Más tarde decidimos el ensamblaje final. El vino permanece 18 meses en bodega de roble francés de grano extrafino, tras los cuales afina en depósito de hormigón. Embotellado en julio de 2021.

NOTA DE CATA. De aspecto brillante, intenso, muy limpio. Aromas especiados, con el toque picante propio de Villota. Notas de chocolate, caramelo y un recuerdo mineral. Aromas a fruta roja crujiente, una delicia puntuada por un sutil acento balsámico, que recuerda al ambiente fresco del sotobosque del encinar. Boca intensa, fresca y equilibrada. Suave y largo.

ALCOHOL. 14% Vol.



RECONOCIMIENTOS
A LA AÑADA 2018

GUÍA PEÑÍN 2021



VEREMA



TIM ATKIN MW
RIOJA REPORT 2021



HUDIN.COM
(Julio 2021)

