



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 25.859 botellas de 0,75 l y 364 magnum (1,5 l)

AÑADA 2020. Las reiteradas lluvias de primavera, combinadas con unas temperaturas cálidas, dispararon el riesgo de aparición de mildiu, enfermedad fúngica asociada al exceso de humedad. El intenso trabajo en el viñedo, acompañado de un verano seco y caluroso en extremo, permitió llegar a la vendimia con la uva en un buen estado sanitario. Finalmente, la cosecha se desarrolló con agilidad y sólo se vio complicada por la adopción de medidas anti-covid en el año de la pandemia. Vendimia a mano y en cajas de las parcelas seleccionadas.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

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

VARIEDADES. Tempranillo 88%, graciano (12%). Cultivo respetuoso en busca de la armonía.

ELABORACIÓN. 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 2022.

NOTA DE CATA. A la vista es brillante, intenso, límpido, muy atractivo. Notas aromáticas especiadas, con el toque picante propio de Villota. Recuerdos minerales y toques de chocolate y caramelo. Aromas de fruta roja crujiente, estimulados por un sutil acento balsámico que recuerda al ambiente del sotobosque del encinar. Boca intensa, fresca y equilibrada. Suave, largo y delicioso.

ALCOHOL. 14,5% Vol.



RECONOCIMIENTOS

GUÍA PEÑÍN
2022



VEREMA



TIM ATKIN MW
2021



HUDIN.COM
(Julio 2021)

