

VILLOTA SELECCIÓN

TINTO

2017

VILLOTA

LASERNA - LAGUARDIA - RIOJA ALAVESA



Expresión de fruta limpia, noble y jugosa. Destaca por su finura y elegancia. Nuestra particular y especial selección.

Se embotellaron 11.549 botellas de 0,75 l y 200 magnum (1,5 l)

AÑADA 2017. El ciclo se caracterizó por el buen estado sanitario. A pesar de la prolongada sequía y del calor intenso a lo largo del año, gracias a las precipitaciones de agosto la viña se recuperó con una evolución positiva de la maduración fenólica. El proceso de maduración se desarrolló muy lentamente. Vendimia temprana el 14 de septiembre de 2017, realizada en cajas tras una cuidada selección de la uva.

CALIFICACIÓN DOCA RIOJA.
Muy Buena.

VARIETADES. Tempranillo (79%), graciano (19%), garnacha y mazuelo (suponen entre ambas el 2% restante). Cultivo respetuoso en busca de la armonía.

ELABORACIÓN. Cada variedad fermenta por separado en sus propios depósitos de acero inoxidable. La crianza se prolonga durante 18 meses en barricas de roble francés (de las tonelerías Taransaud, Darnajou y Vicard). Seis trasiegas en total. Embotellado el 30 de mayo de 2019.

NOTA DE CATA. Color granate intenso, brillante y límpido, con toda la expresividad y elegancia de un viñedo de clase mundial. Muy equilibrado en nariz, con gran complejidad aromática: notas de fruta roja, sotobosque, especias negras y rojas, mineralidad de origen calizo. Boca estructurada, con una sensación de finura extraordinaria. Elegante y vivo. Con potencial para envejecer si se guarda en buenas condiciones. Consumo óptimo hasta 2028.

ALCOHOL. 13,5% Vol.



RECONOCIMIENTO
A LA AÑADA 2016

TIM ATKIN MW
RIOJA REPORT 2019



RECONOCIMIENTO
A LA AÑADA 2017

TIM ATKIN MW
RIOJA REPORT 2020

