

EL SASTRE Y EL SIMIO

CRIANZA



Cosecha: 2018

Varietales: 70% Tempranillo,
20% Garnacha, 10% Graciano

D.O.Ca: Rioja

Alcohol: 13,5 % v/v.



El Sastre y el Simio, elegante y salvaje a la vez. El claro artífice y compositor de este vino originado en Rioja Alavesa, donde su fineza de 12 meses de crianza en barricas roble francés, se fusiona con sus orígenes silvestres y varietales. Una sinfonía de frescos aromas y majestuosos sabores en equilibrio, que invitan a bailar al ritmo de la música.



NOTAS DE CATA

Vista: Intenso color granate.

Olfato: Aromas a vegetales cocidos, ciruelas secas, canela y fresas confitadas entremezcladas con aromas a humos y tostados de roble.

Gusto: Una acidez fresca acompañada de un marcado sabor a roble tostado. Madera y fruta madura, bien integradas.



TERROIR



Este vino es el coupage de varias variedades (Tempranillo, Garnacha y Graciano) cultivadas en tres pueblos, Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Medrano (Rioja Alta). Los viñedos en vaso son viejos, con rendimientos medios, en fincas con buena exposición y suelos arcillo calcáreos ferroso para que el coupage final sea un vino elegante, fresco con un cuerpo medio.



ELABORACIÓN

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques.

Fermentación de 28°C en depósitos de hormigón, luego 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios.

Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa (70%) y americana (30%) durante 12-14 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero por 6 meses.

