

Dos culturas y dos estilos de vinificación diferentes y una meta en común han unido al enólogo y consultor francés Michel Rolland y al visionario vinícola español Javier Galarreta. Ambos creen que España cuenta con un excelente terroir y una amplia experiencia para elaborar vinos de gran calidad con una proyección real en los mercados internacionales. Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo, ha trabajado con viticultores de 13 países distintos y ha ejercido una gran influencia en

numerosos aspectos de la industria del vino francés y mundial. Desde la creación de ARAEX Grands en 1993, Javier Galarreta ha aplicado su experiencia en gestión y estrategia para situar al vino español entre los mejores. La empresa, que se expandió en 2001 para añadir una gama más amplia de vinos españoles al catálogo de Rioja, es uno de los principales exportadores de España. Un proyecto innovador: el encuentro entre Francia y España.

VENDIMIA

La cosecha de 2016 comenzó tarde y se caracterizó por la sequía y las altas temperaturas en julio y agosto, seguidas de condiciones favorables en septiembre y octubre. Las lluvias intensas durante los meses de invierno proporcionaron una hidratación adecuada para las vides, lo que permitió mantener la salud excepcional de las uvas y procedimos a una cosecha escalonada una vez que alcanzaron la madurez perfecta. en cada una de las parcelas de viñedo. El contenido de alcohol es más bajo que en los últimos dos años, pero una excelente acidez, taninos y niveles de color han resultado en una de las mejores cosechas de Rioja Alavesa en la memoria.

VINIFICACIÓN

En barricas abiertas de roble francés con control de temperatura y uso de hielo seco. La uva se conserva así a temperatura controlada, con una larga maceración en frío para potenciar la extracción de polifenoles. Fermentado con uvas despalilladas y bazuqueo manual diario. Tras la fermentación alcohólica, la extracción se realiza con mimo usando prensas neumáticas verticales. Se usan toneles Sylvain, Orion y Radoux semitostados. Suelos calcáreo-arcillosos pobres de orientación norte-sur en la parcela Carranavaridas (tempranillo y garnacha), entre Laguardia y Leza. La parcela San Millán está situada en la ladera de Sierra Cantabria (0,7 ha de tempranillo de 25 años).

ENVEJECIMIENTO

El vino se cría durante un total de 18 meses en roble francés nuevo de una selección de los mejores toneleros franceses. Luego, la crianza continúa en botella.



NOTAS DE CATA

Color: Se trata de un vino muy concentrado de un rojo picota oscuro.

Nariz: Aromas frutales maduros y concentrados, con trazas minerales y especiadas junto a notas de mermelada de moras y arándanos envueltas en roble cremoso con tonos de caramelo y café con leche.

Boca: Concentrado y glicérico en el centro, equilibrado y afrutado, con taninos finos. Final muy largo y expresivo, que deja una clara impresión del carácter de este terroir.

Maridaje: Se recomienda para platos como el marmitako, un guiso tradicional vasco elaborado por los pescadores con atún, tomate y pimiento verde. También acompaña bien platos de cordero, bistecs de ternera y dorada a la plancha, así como quesos.

DATOS TECNICOS

Varietales	95% Tempranillo, 5% Garnacha.
Edad Viña	40 años en la parcela Carranavaridas (2 ha) y 25 años en San Millán (0,7 ha)
Viñedos	North-South orientation poor, calcareous-clay soils
Período de Fermentación y Maceración	26 days
Composición Barrica	100% Roble Francés Nueva
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	18 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,2g/L
pH	3.64
Libre de SO2 (MG/L)	26mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	1,8g/L
Temperatura sugerida para servir	17/18°
Vinicultor	Michel Rolland.

PREMIOS



DECANTER - 2021
 UK



GUÍA PEÑÍN - 2020
 Spain



JAMES SUCKLING
 - 2020 USA