

*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 vinicultores 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 falta de lluvia y las altas temperaturas del verano maduraron las bayas antes de lo habitual, por lo que la cosecha avanzó. A pesar de la sequía, las diferencias de temperatura generadas por la gran altitud de nuestros viñedos, es decir, 900 m ayudaron a obtener una maduración óptima de las uvas y buenos niveles de polifenoles. La cosecha comenzó el 8 de octubre con la variedad Merlot y terminó el 24 con el Cabernet Sauvignon. Los vinos resultantes son austeros y equilibrados con notas marcadas de bayas rojas y especias.

## VINIFICACIÓN

85 % tempranillo de viña vieja, 15 % merlot. La uva procede de Finca La Revilla, un terreno de páramo a más de 900 m de altitud en Piñel de Arriba, Valladolid. La selección de esta uva se realiza en el viñedo y posteriormente de nuevo en mesa de selección. Luego se quitan los raspones sin estrujar las uvas. La uva se almacena en condiciones controladas y se somete a largas maceraciones a baja temperatura en toneles de roble con sombrero sumergido. El mosto se remonta de forma natural, usando la gravedad para conseguir la mejor extracción de los polifenoles. El prensado se realiza usando una prensa neumática vertical y tras él tiene lugar la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Este vino se embotella sin filtrar.

## ENVEJECIMIENTO

Uva procedente de Finca La Revilla, situada en los páramos de Valladolid. El vino se cría durante un total de 12 meses en roble americano y francés.



## NOTAS DE CATA

**Color:** Color amarillo paja brillante.

**Nariz:** Los atractivos aromas de canela, especias, lavanda y picota resultan en un vino de textura suave y bien equilibrado.

**Boca:** Es rico, concentrado y carnoso a la vez que elegante y complejo. En boca muestra taninos sedosos, con una estructura succulenta y excelente profundidad.

**Maridaje:** Carne roja, todo tipo de carne a la parrilla, guisos, platos de caza y quesos curados.

## DATOS TECNICOS

Varietales	85% Tempranillo, 15% Merlot.
Edad Viña	45+ Años
Viñedos	Partes más altas de Finca La Revilla, en la Meseta Central, a 960 m sobre el nivel del mar.
Temperatura Fermentado	25-29°C
Período de Fermentación y Maceración	20 días.
Composición Barrica	Roble francés y americano.
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 12 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Total Acidez (gr/l)	4,9 g/L
pH	3.88
Libre de SO2 (MG/L)	54 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	2,3 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Michel Rolland.

## PREMIOS



MUNDUSVINI  
GOLD - 2022  
Germany