

LA TAPADA 2017

Garnatxa escondida. DOCa Rioja.

Variedad Garnatxa.

Vendimia Manual en cajas de 16 kg.

Añada En esta zona se escapó de la helada de 2017 y todos los parámetros fueron equilibrados.

Rendimiento 1 kg/cepa.

Fecha de embotellado Septiembre de 2019.

Datos analíticos

Alcohol: 15% **Acidez total:** 6,3 g/l

Viticultura Cultivo tradicional en vaso. Viñedo plantado al cuadro (1,6mx1,6m). Cultivo de residuo cero.

Crianza 12 meses en barrica de roble francés, de 1 a 4 usos. Bâtonnage durante los 6 primeros meses de crianza.

Total botellas 2400.

Datos comerciales

Formato: 75cl **Botella/caja:** 6

“La Tapada” es un viñedo situado en Azagra, un pueblo de Rioja Oriental (antigua Rioja Baja) ubicado en la comunidad foral de Navarra. El cultivo en esta zona es mayoritariamente emparrado con riego y altamente mecanizado. La Tapada es una de las últimas viñas en cultivo tradicional que resistieron el arranque y posterior transformación del viñedo.

Precisamente su nombre, hace también referencia a cómo la garnatxa ha sido la variedad de uva tapada o escondida, en el ámbito de la denominación de origen Rioja.

Dentro de esta subzona de Rioja es también la más denostada. El viñedo tiene una ligera pendiente con exposición noreste y los suelos calcáreos con canto rodado. El clima mediterráneo, conlleva pluviometrías bajas, inferiores a 350mm.

Con este vino queremos demostrar que la garnatxa tiene unas enormes posibilidades en esta zona. Ya lo sabían hace 70 años cuando plantaron esta hermosa viña hoy “TAPADA” entre los postes y alambres de las viñas vecinas.

NOTAS DE CATA Notas de frutas rojas, frambuesa y cereza junto con frutas negras más maduras. Notas florales evidentes, especialmente violetas. Boca golosa con notas de crianza que contrastan con la buena acidez. Intenso, largo y concentrado.

