



CANTOGORDO

Cantogordo (Samaniego). Plantación en vaso de 1961 a una altitud de 530 metros sobre el nivel del mar. La viña se asienta sobre una ladera con orientación SO-NE y pendiente del 5%.

GEOLOGÍA Y SUELO arenoso con concreciones calcáreas procedente de la roca madre caliza que se encuentra a unos 90 centímetros de profundidad.

VENDIMIA manual en cajones y con camión frigorífico a 6°C. La añada se caracterizó, desde el punto de vista climático, por una fuerte influencia atlántica lo que marcó una interesante acidez natural en el vino que hace que en cata presente en boca fresca y verticalidad. La importante diferencia térmica entre el día y la noche durante el periodo de maduración de la uva garantiza una alta síntesis de compuestos fenólicos y precursores aromáticos. Fecha de cosecha segunda semana de Octubre.

VINIFICACIÓN La uva tempranillo procedente del viñedo Cantogordo se mantiene en cámara frigorífica a 6°C durante 24 horas y después entra en tina abierta de 700 litros donde se somete durante 3 días a una maceración pre-fermentativa en frío. Posterior a esos 3 días se inicia la fermentación alcohólica realizando bazuqueos manuales para hundir el sombrero, controlando la temperatura entre los 23°C y los 26°C. Tras el descube se realiza la fermentación maloláctica en bocoyes de roble francés de 500 litros de capacidad. En los mismos bocoyes se realiza la crianza durante 15 meses. Finalmente el vino permanece otros 15 meses en botella antes de salir de la bodega.



COLOR

Color rojo rubí intenso y brillante

OLFATIVA

Nariz muy compleja y gran intensidad. Predomina de notas florales y fruta azul, al fondo. En copa aireada notas balsámicas que recuerdan a tomillo, hinojo y otras plantas aromáticas silvestres de monte. Integrada la madera proporciona, sin tapar los aromas primarios y secundarios, aromas torrefactos y pimienta negra

GUSTATIVA

Boca de gran longitud, con tanino granuloso y marcada tensión por el calcáreo. Entrada potente y corte vertical en paso de paladar generado por una buena acidez bien marcada y unos taninos de textura crocanti. Persistencia en boca larga.

CANTOGORDO VALDELACIERVA
VIÑEDO ÚNICO
2018

<i>Enología</i>	Emma Villajos
<i>Cosecha</i>	2018
<i>Calificación de la cosecha</i>	Buena
<i>Viñedo Único</i>	Finca Cantogordo
<i>Año de plantación</i>	1961
<i>Rendimiento</i>	4.200 kg/ha
<i>Superficie del viñedo</i>	0,91 ha
<i>Estilo de poda</i>	Vaso con 3 brazos y 2 pulgares (1 ó 2 yemas)
<i>Densidad de plantación</i>	3.300 plantas /ha
<i>Región</i>	D.O.Ca. Rioja - Rioja Alavesa
<i>Suelos</i>	Arenoso-Calcáreo
<i>Orografía</i>	Ondulada. Pendiente 5%
<i>Orientación</i>	SO-NE
<i>Altitud del viñedo sobre nivel del mar</i>	500 metros
<i>Pluviométrica</i>	465,60
<i>Temperatura media en vendimia</i>	15,030 °C
<i>Viticultura</i>	Tradicional
<i>Técnicas de cultivo del suelo</i>	Tradicional
<i>Irrigación</i>	No
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 15 kg. Transporte frigorífico
<i>Fecha de Vendimia</i>	17 de octubre 2018
<i>Fermentación alcohólica</i>	Tinas abiertas de 700 litros. Bazuqueo manual
<i>Fermentación maloláctica</i>	Bocoyes de 500 litros de roble francés de 1 año
<i>Crianza</i>	15 meses
<i>Tipo de barrica</i>	Roble francés de 500 litros
<i>Edad de las barricas</i>	Menos de 1 año
<i>Variedades</i>	Tempranillo
<i>Producción</i>	3466 botellas de 75 cl y 200 Magnum

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas