



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 entra a bodega por gravedad a pequeños depósitos donde se somete durante 3 días a una maceración pre-fermentativa en frío. Posterior a esos 3 días se inicia la fermentación alcohólica realizando remontados para trabajar 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 y barricas de 225 litros. En esta combinación de robles 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 nos regala aromas torrefactos y a 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>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>	Laboreo
<i>Técnicas de cultivo del suelo</i>	Tradicional
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 15 kg. Transporte frigorífico
<i>Fecha de Vendimia</i>	17 de octubre 2018
<i>Fermentación alcohólica</i>	Depósitos troncocónicos de pequeña capacidad
<i>Fermentación maloláctica</i>	Barricas de 225 l. y Bocoyes de 500 l. de roble francés de 1 año
<i>Crianza</i>	15 meses
<i>Tipo de barrica</i>	Roble francés de 500 litros y 225 litros.
<i>Edad de las barricas</i>	Nuevas y de 1 año
<i>Variedades</i>	Tempranillo
<i>Producción</i>	3466 botellas de 75 cl y 200 Magnum
<i>Formato</i>	75 cl. y Magnum
	Contiene sulfitos.

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas