Casa La Rad

CASA LA RAD ALMA

Variedades: 50 % Tempranillo + 50 % Graciano
Altitud: 550 metros
Suelo: Suelo típicamente calizo, de profundidad media, con abundante canto rodado y textura franca.
Método de Elaboración/Crianza: la uva se vendimia en remolques de pequeña capacidad y se fermenta en Bocoyes abiertos de 500 litros, con bazuqueos frecuentes. Una vez fermentado se prensa y se lleva, junto con sus lías, a barricas nuevas de roble francés, de diferentes tamaños, 225 litros y 500 litros donde hace la fermentación maloláctica y realiza su envejecimiento durante 18 meses. Una vez pasada esta crianza se embotella y sale al mercado después de 2 años para su perfecto afinado.
Vendimia: entre primera y segunda semana de octubre.

NOTAS DE CATA
Color: vino de capa alta, granate intenso, con ribete de color púrpura. Limpio y trasparente.
Nariz. Aroma intenso y complejo donde aparecen notas de fruta negra, compotas y mermeladas, ciruelas negras, mantequillas y ligeramente floral. Balsámico. De su paso por barrica aparecen notas ahumadas, especiadas, pimientas, cocos y clavos. Muy equilibrado.
Boca: Vino de entrada potente, complejo, estructurado pero muy elegante y sedoso. En boca vuelven aparecer las mismas notas que en nariz, con un agradable paso de boca.
Producción: 2.000 botellas.

VIÑEDOS EN PROPIEDAD EN RIOJA
CASA LA RAD
www.casalarad.com