



Casa La Rad

CASA LA RAD
Edición especial garnacha
Viñedo Singular

Varietades: 100 % garnacha de la Parcela P38.

Altitud: entre 650 y 700 metros.

Suelo: Suelo calizo-ferroso de poca profundidad en horizontes A y B, con mucho canto rodado y textura franca, con altos componentes de arenas.

Método de Elaboración/Crianza: la uva se vendimia en remolques de pequeña capacidad y se fermenta en Bocoyses abiertos de 500 litros, con bazuqueos frecuentes. Una vez fermentado se prensa y se lleva la mitad de la producción a barrica francesa nueva, donde realiza la fermentación maloláctica y la otra mitad se mantiene en depósito. Después de 15 meses en barrica se junta con el vino que ha permanecido en depósito y se embotella. El vino permanece en botella, antes de sacarlo al mercado, durante al menos 12 meses. Vino Vegano.

Vendimia: primera semana de octubre.

NOTAS DE CATA

Color: vino de capa media, granate, con ribete de color rubí. Limpio y transparente.

Nariz: Aroma intenso donde aparecen notas de fruta roja, fresa y frambuesa, yoghurt de fresa y ligeramente floral, destacando aromas de jazmines y violetas. En el fondo aparecen los aromas típicos de la crianza en madera, con notas de cueros y ahumados.

Boca: Vino de entrada potente, pero muy elegante y sedoso. En boca aparecen más los tostados y ahumados de la madera, aunque se perciben perfectamente esas notas florales y frutales. Con paso de boca fácil, el resultado es un vino fino y elegante en el que persiste la fruta roja en fase retronasal.

Producción: 2.000 botellas numeradas.



VIÑEDOS EN PROPIEDAD EN RIOJA
CASA LA RAD

www.casalarad.com

