

Bodegas Álvaro Remondo La Vendimia (2017)



www.vilaviniteca.es

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Álvaro Remondo
Nombre	La Vendimia
Año	2017
Uvas	Garnacha (50 %) Tempranillo (50 %)
Ubicación	España > La Rioja
Clasificación	DOCa
Categoría	Vino Tinto
Precio	8,00 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Tras el despalillado y el estrujado se realiza la maceración durante 20 días.

Fermentación alcohólica espontánea en tinos de acero inoxidable con remontados.

Envejecimiento: Crianza de 4 meses en barricas. Embotellado: Tiene lugar tras los procesos de clarificación, estabilización por frío y filtración

VIÑEDO

Viticultura Viñedos entre 10 y 40 años, situados en la Rioja baja y en la alta, en la Rioja baja predominan los suelos arcillo ferrosos con un fondo cálcico y en la Rioja alta suelos arcillo calcáreos.

Tierra Clima Mediterráneo con influencia Atlántica con un rendimiento de 35 hectolitros por hectárea.

REFERENCIAS

Web <http://www.gruporioja.es/es/bodegas-palacios-remondo-s-a>

COMENTARIO



Bodegas Álvaro Remondo La Vendimia (2017)

Comentario Esta es una bodega que desde Alfaro, en la mediterránea Rioja oriental, contempla una de las últimas estribaciones del Sistema Ibérico, la agreste y fresca sierra de Yerga.

En su ladera, formada por coluvios de sedimentación de las cumbres, se extiende La Montesa, viñedo de garnacha por excelencia. Arraigo y tradición vitícola sobre sus suelos de arcilla y de carbonato cálcico, donde afloran también los cantos rodados incluso de origen volcánico.

Álvaro Palacios, trabaja en el viñedo familiar para ofrecernos vinos comprometidos con su origen, hoy en día moldeados por una pasión renovada.

PLACET blanco
LA VENDIMIA tinto joven
LA MONTESA crianza
PROPIEDAD tinto con 14 meses de barrica
LA MONTESA reserva especial

CATAS (1)

Fecha	24 de abril de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	87.0
Notas	Notas de cata de Bodeboca: Vista: Muestra un atractivo e intenso color rojo picota con ribete violáceo. Nariz: Fruta roja silvestre con un fondo de tostados. Fruta más compotada, exóticos especiados, matices torrefactos, sotobosque y una fresca mineralidad. Boca: De entrada sabrosa, amable, con una fruta madura de sensación carnosa. Equilibrada acidez y final muy expresivo y persistente, con recuerdos propios de la crianza, torrefactos, mineralidad y toques de vainilla. Fácil de beber.
Visual	Presenta una coloración rojo cereza, con ribete rojizo, la capa es media baja, limpio y brillante, glicérico.
Olfato	En fase olfativa Fruta roja compotada, ligeros tostados, vainilla y algo de mineralidad
Boca	En boca Entrada golosa, acidez marcada sin molestar, no presenta amargor y tiene persistencia.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

