

LA MARQUESA 2020

Comentario:

La Cosecha de 2020, se caracterizó por una meteorología inestable, con precipitaciones superiores a la media, y accidentes localizados de granizo, que nos hizo perder parte de la cosecha. Pero el final del ciclo vegetativo, después de unas pequeñas precipitaciones en septiembre y descenso de las temperaturas, propiciaron un buen equilibrio en la maduración de la uva, que hizo que la cosecha fuera calificada oficialmente como Muy Buena.

Las uvas tintas dieron vinos de color vivo y brillante, buena acidez y frutuosidad.

Elaboración y crianza:

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo de nuestros viñedos en Rioja Alavesa. Crianza de 12 meses en barricas de roble de medio uso, para mantener los tonos frutales del vino.

Cata:

- **COLOR:** Rojo cereza vivo de media capa.
- **AROMA:** Sin mover la copa aparecen aromas a frutos rojos como arándanos, con fondos especiados a pimienta blanca. Al mover la copa aparecen matices de crema pastelera que le dan cierta madurez, regaliz, apuntes balsámicos y recuerdos a hojas aromáticas.
- **BOCA:** En el ataque es fresco y aparentemente ligero, pero con unos taninos presentes que le dotan de una cremosidad frutal que envuelve el paladar, con sabores a arándanos ya detectados en nariz. En el final de boca, se mantienen esos taninos llenos de sabores, largos y jugosos, que hacen salivar.

