

esencias de VARAL



Medalla de Plata
Concurso Mundial de Bruselas
2011



Medalla de Bronce
Challenge International du Vin
2011



Gran Medalla de Oro
Concurso Mundial de Bruselas
2010



Medalla de Oro
Concurso Mundial de Bruselas
2009



Medalla de Bronce
Challenge International du Vin
2008



Medalla de Plata
Concurso Mundial de Bruselas
2007



Medalla de Bronce
Challenge International du Vin
2007



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

ZONA

Ubicación: Baños de Ebro, pequeño pueblo en el corazón de la Rioja Alavesa.

Viñedos: 50 hectáreas de Viñedos Propios, en los términos de Baños de Ebro, Elciego y Laguardia.

VITICULTURA

Cultivo: aplicando métodos ecológicos (en proceso de conversión), sin utilización de herbicidas ni productos fitosanitarios de síntesis.

Variedades: 100 % tempranillo.

Edad del viñedo: más de 40 años.

Vendimia: de manera manual durante la primera quincena de octubre, en el momento en que la uva cumple con los requisitos óptimos para la elaboración del vino.

ENOLOGÍA

Fermentación: selección manual de los racimos, maceración prefermentativa en frío a 8°C durante 5 días y posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable después del despalillado de los racimos.

Temperatura de fermentación: 28 °C.

Tiempo de fermentación: 15 días.

CRIANZA

Barrica: mínimo de 8 meses en barricas de roble francés Allier de 225 litros de capacidad, con sus lías finas.

Botella: mínimo de 12 meses.

CATA SENSORIAL

Fase visual: color cereza intenso de capa alta.

Fase olfativa: aroma de intensidad alta, mineral, con fruta muy madura, especias (clavo), torrefactos (café con leche) y vainilla.

Fase gustativa: redondo, graso, buen carácter frutal y un fondo sutil de madera. Vino suave, elegante y aterciopelado, con taninos redondos.

PLATOS RECOMENDADOS

Carnes rojas, caza, embutidos ...

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir en torno a 16-18 °C para apreciar mejor todos los matices del vino. Se recomienda abrir el vino en torno a 30 minutos antes de su servicio.

AREA

Location: Baños de Ebro, a village in the heart of the Rioja Alavesa.

Vineyards: 50 hectares of own vineyards, in the municipal districts of Baños de Ebro, Elciego and Laguardia.

VITICULTURE

Cultivation: ecological methods (undergoing conversion), without using weed-killers or synthetic pesticides.

Varieties: 100 % Tempranillo.

Age of vineyard: more than 40 years.

Harvest: hand picking during the first half of October, as soon as the grape meets the optimum requirements for wine-making.

WINE-MAKING PROCESS

Fermentation: bunches selected by hand, pre-fermentation cold maceration at 8°C for 5 days and subsequent fermentation in stainless steel tanks after destalking.

Fermentation temperature: 28 °C.

Fermentation time: 15 days.

AGEING

Barrel: minimum of 8 months in 225-litre Allier French oak barrels, with their fine lees.

Bottle: minimum of 12 months.

TASTING NOTES

Appearance: intense cherry colour.

Nose: high intensity aroma of minerals, very ripe fruit, spices (clove), sugar-roasted coffee and vanilla.

Palate: round, oily, good fruity character and a subtle oak background. Smooth, elegant and velvety wine, with round tannins.

FOOD PAIRINGS

Red meats, game, cold cuts...

SERVING TEMPERATURE

Serve at around 16-18 °C to fully appreciate all the nuances of the wine. The wine should be opened at least 30 minutes before serving.