

OINOZ CRIANZA 2014

La añada 2014

El año 2014 se caracterizó por un invierno lluvioso y suave, con posterior primavera calurosa, con ausencia de lluvias y cierta sequía, con brotación de la vid la primera quincena de mayo, con el ciclo de un año normal-medio. Posterior verano seco y suave, sin grandes temperaturas, lo que retrasó el ciclo de maduración. Maduración final muy lenta aunque equilibrada, con episodios de lluvia durante la misma, con vendimia dilatada a lo largo de todo el mes de octubre.

El viñedo

Suelos calcáreos y frescos de San Vicente de la Sonsierra, al norte del Ebro en la vecindad de afloramientos de aluvial, situados en el extremo norte de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Viñedos viejos de entre 25 y 80 años, en vaso, de limitadas producciones y uvas de pequeño tamaño. Sus características de finura y elegancia, se entienden al visitar las condiciones de este suelo de presierra peculiar y excelente para un viñedo austero en un clima casi serrano.

El vino

Atractivo color cardenal oscuro con notables tonos violáceos, aromas de fruta roja fresca como frambuesa y zarzamora y florales de violeta, con sutiles mentolados de eucalipto, entre especiados de pimienta blanca, moderados de regaliz de palo y recuerdos de minerales y arcillosos, recuerdos de la tierra y de su crianza en bodega de roble francés y americano de tostados ligeros. Una boca amplia, elegante y suave, con una buena acidez que surge tras las sensaciones frutales y de tostados finos, con una agradable y larga



PRODUCTOR

Bodegas y Viñedos Carlos Moro.
Enólogo: Sergio Gurucharri
Director técnico: Félix González
Elaboración: Bodegas y Viñedos Carlos Moro



OINOZ

CRIANZA 2014

Formato 750 ml y 1500 ml

El vino

Nombre del viñedo Senda del convento, Mojón Alto, La Rad, La
Localidad Torrera, Macarralde (San Vicente y Labastida)
Superficie total 20 has.
Formación vaso y espaldera
Textura del Suelo franco-calizo
Altitud 570-590 m
Producción/ha 5.000
Pendiente 0-25%
Año de plantación 1985, 1935, 1990

Elaboración

Variedad 100% Tempranillo
Vendimia Octubre - October
Primera vendimia 2012
Tipo de elaboración tradicional en tinto
Botellas producidas 100.000
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza 12 meses en bodega y 12 meses en botella
Alcohol 14,50 %
Acidez 5.60 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar la luz solar.
Temperatura Consumir a 15-17°C

PUNTUACIONES

Añada 2014 MEDALLA DE ORO CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 2017
90 PUNTOS GUÍA VIVIR EL VINO 365 VINOS AL AÑO 2018