

*Gaudium*

GRAN VINO TINTO, EXCLUSIVAMENTE  
ELABORADO EN AÑADAS EXCELENTES DE  
VIEJÍSIMOS VIÑEDOS. UNA JOYA PARA EL  
DISFRUTE DE TODO AMANTE DEL VINO

2020

D.O.CA.  
RIOJA

## VARIEDADES DE UVA

Tempranillo.

## AÑADA 2020

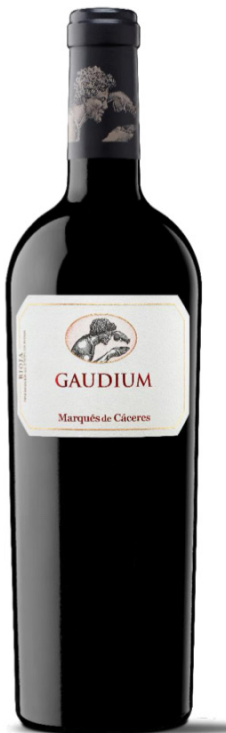
Año levemente cálido, con una precipitación acumulada algo mayor a la media histórica. Después de un inicio de año alternado periodos fríos y húmedos con otros secos y cálidos, a partir de la brotación se abrió un intervalo cálido y húmedo que duró hasta principios de junio. A partir de ese momento predominó el tiempo seco y cálido, con tormentas y aportes puntuales de lluvia a mediados de los meses de julio y agosto. Los meses de septiembre a noviembre tendieron a ser frescos y secos, permitiendo modular la fecha de vendimia en función de la madurez de la uva.

## VIÑEDOS Y RENDIMIENTOS

Pequeñas viñas viejas de más de 70 años, alguna de ellas pre-filoxérica de edad superior a los 100 años. Rendimientos inferiores a 1 kg de uva por planta. Parcelas que se escalonan en varias altitudes, oscilando entre 400 y 650 m en Rioja Alta y en terrazas hasta los 740 m en Rioja Alavesa.

## VENDIMIA

Manual en cajas de 15 kg, en pequeños lotes según cada pequeña viña. Las uvas se enfrían en cámaras de frío durante unas horas y luego se procede a una minuciosa selección manual racimo por racimo en mesa de selección.



## ENÓLOGOS BODEGA

Fernando Costa, Emilio González  
& Manuel Iribarnegaray.

## SUELOS

Suelos arcilloso-calcareos sobre roca caliza. Barrancos escarpados que sólo se destinan al cultivo de pequeñas viñas.

## VINIFICACIÓN

Encubado por gravedad, sin bombeo. Lenta fermentación alcohólica de grano entero en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de madera con levadura indígena. Maceración prolongada, pero evitando sobre-extracciones. Fermentación malo-láctica en barrica de roble francés. Todos los movimientos por gravedad y con el máximo esmero.

## TIEMPO TOTAL EN BARRICA

18 meses mínimo en barricas nuevas de roble francés de grano fino y extra-fino, selección de los mejores bosques, terminadas con un respetuoso tostado medio. Para esta añada, 127 barricas nuevas de roble francés.

## AFINADO EN BOTELLA

2 años mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

*Notas de cata*

Viste un denso color burdeos tinto de reflejos oscuros que anuncian el perfil intenso, complejo y profundo de este Gran Vino. En nariz, descubrimos una multitud de sensaciones que se superponen y que van cambiando a lo largo de la cata. Sus aromas desvelan un fondo balsámico donde se despliegan una fruta negra madura, sutiles notas especiadas y lácteas que vienen animadas por pinceladas de pimienta negra. La boca es todo volumen y elegancia con sus taninos amplios, redondos que imprimen una sensación amable a la vez que un final de cata muy largo y sostenido. Esa estructura tánica nace de parcelas singulares, uvas bien maduras y de una vinificación minuciosa y artesanal. De ahí esa ecuación tan armoniosa entre contundencia y delicadeza. Disfruten la cata en cada sorbo, son tantas las sensaciones que atesora este Gaudium. Y toda una experiencia al alcance de toda sensibilidad. Un gran vino de estilo y elegancia inconfundibles.

Servicio a: 15° C.  
Graduación: 14% Vol.

Vino apto  
para veganos

