

Pretium Viñedos Centenarios 2017



92

INFORME RIOJA 2020



Variedades de uva

95% Tempranillo 5% Otras.

Viticultura

De mi viñedo singular plantado en 1.901, "El Carasol", cultivado por mí, con mucho mimo, con **agricultura ecológica y biodinámica**, consigo sacar de él lo mejor.

Es una **parcela, en ladera, orientada al sur y con gran biodiversidad**. Su marco de plantación es de 1,60x1,60m. Conviven multitud de clones diferentes de tempranillo, cepas de garnacha tintorera, graciano y garnachas como tintas y además tiene variedades blancas cómo viura (mayoritariamente), y malvasía de rioja.

Son producciones muy pequeñas, en torno a 3.800 Kg/ha en tintas y 6.500Kg/ha en blancas.

Elaboración

Su vendimia es a mediados de octubre, dónde se recolectan todas sus variedades tintas a la vez, consiguiendo diferentes maduraciones. Su fermentación alcohólica y maloláctica es en foudres de madera.

Permanece en maceración con sus pieles durante mes y medio, se prensa, y se deja su fracción noble hasta el verano del año siguiente, que es cuando hace la fermentación maloláctica de manera natural.

Se le trasiega cuando termina, y se baja al calado, a continuar su crianza, dónde **permanece a 12°C sin cambios entre el invierno y el verano**, de manera natural. Permanece 18 meses de crianza en barrica.

El vino no se filtra, sólo el paso del tiempo hace que tenga su aspecto limpio y brillante.

Es una **producción muy limitada, de apenas 2.000 botellas**.

Notas de cata

PRETIUM 2017 presenta a copa parada, en su ribete tonos rubí, y tiene un aspecto muy cremoso y goloso en copa.

Presenta una nariz sutilmente afrutada y elegante. Son **frutas negras y maduras**, aromas de monte bajo cómo lo que envuelve al viñedo.

En boca, es redondo, carnoso y con una persistencia muy larga. Deja un paladar envolvente, sedoso.

Tiene **larga vida en botella**, e irá evolucionando y ganando complejidad.

Armonización y modo de servicio

Es un vino que debido a su complejidad, **no debe estar frío para tomar**. Temperatura óptima de servicio 19°C.

Armoniza con quesos, foie, ensaladas, legumbres, guisos, carnes blancas y rojas, ideal para acompañar un postre y el café.