

RUDELES FINCA LA NACIÓN

2014



Selección

Elegante y complejo

En las tierras que delimitan Atauta y Peñalba de San Esteban (éste último, sede de RUDELES), se encuentra la ladera de Las Comarcas. Finca la Nación es un vino que se elabora a partir de las mejores parcelas de menos de una hectárea situadas sobre esta ladera.

Variedades de uva 98% de tempranillo de viñas viejas y 2% de garnacha de viñas de más de 100 años.




Vinificación La uva se recogió a mano en cajas de 12 Kg a partir del 25 de octubre, después de una cuidadosa selección. Nuevamente, y ya en la bodega, la uva volvió a ser seleccionada en mesa. La fermentación se realizó a temperatura controlada de 25° C y la maceración duró 11 días.

Crianza 13 meses en bodega de roble francés y 12 meses en botella.

Datos técnicos Grado alcohólico: 14,5 % Acidez: 4,68/l pH: 3,7
Azúcar residual: 0,24

Este vino es muy elegante y complejo presenta un bonito color rojo oscuro. Ofrece un bouquet tostado de frutas rojas maduras, acercándose a ciruelas, cerezas negras y especias. Siendo el tempranillo muy resistente a la oxidación, la crianza en barricas está perfectamente integrada en el vino, que se revela potente, con profundidad, una textura lisa y taninos maduros.



 @rudeles_vinos
 @rudeles
 @rudeles