

# RUDELES FINCA LA NACIÓN

2019



## 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. Producción: 3.972 botellas.

**Varietades de uva** 98% de tempranillo de viñas viejas y 2% de garnacha de viñas de más de 125 años.

**Vinificación** La uva se recogió a mano en cajas de 12 Kg a partir del 15 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 19 días.

**Crianza** 13 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.

**Datos técnicos** Grado alcohólico: 14,5 % Acidez: 4,3 g/l pH: 3,5  
Azúcar residual: 0,4

2019 fue un invierno de pocas precipitaciones, pero con fuertes heladas a principios de abril y junio. Dos olas de calor en verano y sin casi precipitaciones hasta septiembre, que sin duda ayudó al buen crecimiento de la uva y provocó un excelente equilibrio final.

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