

# RUDELES CEPAS JÓVENES

2020



## Recién elaborado

Fresco y atrevido

La uva procede de las tierras que se encuentran en el valle que une los pueblos de Atauta y Peñalba de San Esteban. El tempranillo proviene de la finca El Portillazgo, situada a unos 850 m de altitud, y sesomete a una exposición máxima al sol; además, los suelos de piedras facilitan el drenaje. La garnacha está ubicada entre las cepas de tempranillo. Producción: 16.412 botellas.

**Variedades de uva** 95% de tempranillo, procedente de viñas de 17 años, y 5% de garnacha de viñas demás de 100 años.

**Vinificación** El tempranillo se recogió a mano en cajas de 12 kg a partir del 3 de octubre y se seleccionó la uva en bodega, la garnacha a partir del 17 de octubre. La fermentación alcohólica se hizo a temperatura controlada de 23°C, de forma que se conservaron mejor los aromas.

**Crianza** Tras la fermentación, el tiempo de maceración fue de 9 días, condiferentes remontadas según la evolución de la fermentación.

**Informaciones técnicas** Contenido alcohólico: 14 % Acidez: 4,8 g/l pH: 3,2 Azúcar residual: 0,2

2020 fue un invierno de temperaturas no muy frías, pero finalmente en abril llegó la nieve. Abundantes lluvias en mayo, un junio más caluroso de lo habitual y un junio seco fueron compensadas por lluvias en agosto y septiembre para afinar los grados de los racimos.

Cepas Jóvenes ofrece un intenso color rojo, translúcido y brillante. Este vino desarrolla aromas de agradables frutas frescas y en boca resulta suave, con un final consistente. La frescura se mantiene por un embotellado temprano.



 @rudeles\_vinos

 @rudeles

 @rudeles