

Horizonte Tinto es el primer vino que elaboramos en el 2003... Es una base de Tempranillo, variedad dominante en la Rioja pero elaborada con otro estilo, marca nuestro claro deseo de crear vinos más modernos, intensos, altos en color y con la justa medida de roble... para ser totalmente sinceros, tenemos que admitir que en principio solo iba a haber un vino tinto: Exopto... pero después de nuestra primera elaboración, pensamos que podíamos hacerlo mejor o más diferente aún... por eso la palabra horizonte... que deja adivinar a que se podrá parecer el Exopto...



HORIZONTE

2015

AÑADA

La añada 2015 se puede calificar de mediterranea y calida. Sin embargo, la viña no sufrió demasiado de sequía ya que las numerosas lluvias y nevadas de invierno aseguraron unas reservas hídricas suficientes. Las altas temperaturas de Mayo a Junio favorecieron una perfecta floración, una producción de uva importante con gran cantidad de azúcar. El estado sanitario de la uva fue perfecto excepto para las variedades blancas que sufrieron un ataque de botrytis a continuación de las fuertes tormentas y lluvias durante la primera semana de septiembre. Los vinos de la añada 2015 se caracterizan por un grado alcohólico y pH algo elevado, lo que les confiere redondez y grasa en boca.

D.O. Ca RIOJA

TIPO DE VINO

Tinto Seco.

VARIETADES

Tempranillo (80%), Graciano (10%), Garnacha (10%).

EDAD DEL VIÑEDO

50 a 80 años

TIPO DE SUELOS

Arcillo Calcarea.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 12 Kg.

ELABORACIÓN

Fermentación en tinas de roble y depósitos de hormigón (25-28°C) - 1 Semana. Maceración de 21 días

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés (20% nuevas) de 225 y 600 litros

PACKAGING

Tapón natural. Cajas de 6 botellas.

PRODUCCIÓN

12.000 botellas.

NOTAS DE CATA

Color Rubí profundo. Aromas de frutos rojos y negros (cerezas, moras) con toques especiados y ahumados. En boca, intensos sabores de fruta negra muy limpios y puros, taninos sedosos. Final de boca muy mineral y largo. Muy buen equilibrio entre intensidad y finura.

GASTRONOMIA

Platos de carne -asados, estofados- más típicos de la cocina mediterránea, acompañados con salsa de tomate y pimiento, o cocinados con hierbas y especias tradicionales.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16° C

GRADO ALCOHOLICO	14,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,15 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,58 g/l
pH	3,65
SULFUROSO TOTAL	58,00 mg/l
SULFUROSO LIBRE	20,00 mg/l
AZÚCARES REDUCTORES	2,1 g/l