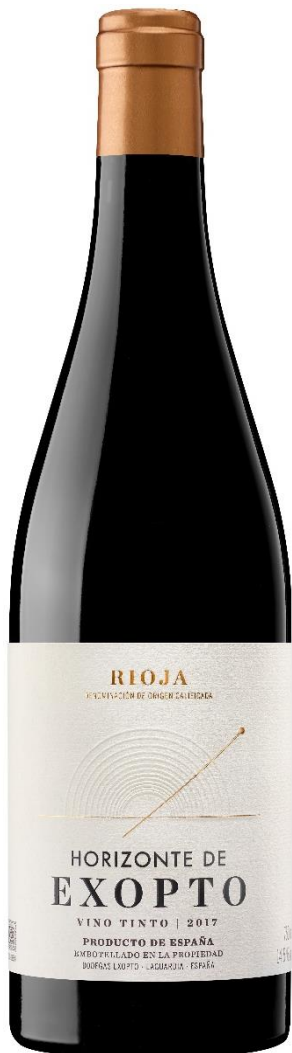


# HORIZONTE DE EXOPTO

VINO TINTO  
2018



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...

## AÑADA

La añada 2018 es definitivamente atlántica. Se caracteriza por una cifra de precipitaciones anuales muy elevada (900 mm, el doble de un año normal). La viña se fue desarrollando con dos semanas de retraso sobre un ciclo normal, más que nada por un mes de julio marcada por un fuerte brote de mildiu y unas tormentas periódicas con lluvias muy fuerte. El crecimiento vegetal fue muy importante, resultan vinos con mucha frescura y fruta, bajo grado alcohólico y acidez elevada.

## TIPO DE VINO

Tinto Seco

## VARIETADES

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

## VIÑEDOS

- Chulato- Álbalos - Plantado en el 1960 - Arcillo Calcárea - 450 m
- El Sacramento - San Vicente - Plantado en el 1985 - Arcillo Calcaréa Arenoso - 400 m
- Los Pozos - San Vicente - Plantado en el 1976 - Arcillo Calcaréa - 500 m
- Carrapeña- Álbalos - Plantado en el 1976 - Arcillo Calcárea, Arenoso - 650 m

## VENDIMIA

- 15 de Octubre de 2018
- Manual en cajas de 15 Kg

## ELABORACIÓN

- Fermentación a baja temperatura en depósitos de cemento (22-24°C)
- Maceración corta de una semana, Malo láctica en depósitos de cemento

## CRIANZA

- Barricas de roble francés de 225 litros y 600 litros / 60% - 40%
- 15% de roble nuevo

## PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de cartón de 6 botellas

## PRODUCCIÓN

- 12.500 botellas de 75 Cl. / 131 Magnum de 1,5 L

## 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 pescado al horno (rodaballo, lenguado, salmón...) así como la langosta y las aves. Cocina Asiática: Wok, Sushi.

## TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

## DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO 14,50%

ACIDEZ TOTAL (TARTARICO) 4,95 g/l

ACIDEZ VOLATIL 0,66 g/l

pH 3,75

SULFUROSOLIBRE 25 mg/l

SULFUROSO TOTAL 90 mg/l

BODEGAS  
EXOPTO



D.O. Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO  
CTRA D'ELVILLAR 26  
01300 LAGUARDIA - ÁLAVA - ESPAÑA  
TFNO. +34 650 21 39 93 - info@exopto.net